M. KOGĂLNICEANU
și
C. NEGRUZZI

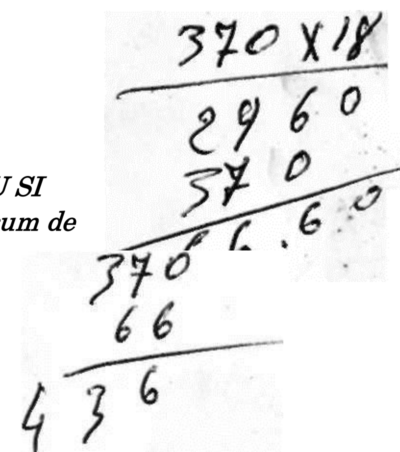
200
rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești



REȚETE CERCATE
DE BUCATE,
PRĂJITURI
ŞI ALTE TREBI
GOSPODĂREŞTI

întocmite de

MIHAIL KOGĂLNICEANU SI COSTACHE NEGRUZZI** acum de isnoavă scoase de **TITUS MORARII** cu zugrăveli de **FLORIN CREANGĂ** înfăţoşate lumii de dumnealui **MIRCEA ZACIU** şi tîlcuite de vestit întru criticeşti izvoade si pre învățat al pandimoniului nostru literariu ' **GEORGE CĂLINESCU



S-au tras această carte de editura DACIA C L U S I
U MCMLXXIII

P R E F A Ţ Ă

TIPĂRITE CU CHELTUIALA ŞI ÎNGRIJIREA UNEI SOCIETĂŢI DE IUBITORI DE ÎNAINTAREA ŞI STRĂLUCIREA NEAMULUI ROMÂNESC.

IAŞI, 1841



„Ce fel! va zice vreun cititor înamorat de ideile eteree, vrei să vorbeşti de prozaice bucate? Vrei să tîrăşti muza poeziei şi a istoriei pe taraba pescarului ţi pe cotlonul cuinii?"

Al. Odobescu

Pasiunea culinară a lui Mihail Kogălniceanu pare să fie mai veche decît această culegere de *200 reţete* publicate în 1841. Pe cînd se afla la studii în Franţa, cerea surorilor reţeta dulceţii de lămâie, cu numeroase amănunte: „combien en doit Ies tenir au feu, combien on doit Ies frotter etc". Detaliile, spune, să i se scrie pe moldoveneşte, dacă ai casei nu vor găsi echivalentul franţuzesc, îndeletnicirea gavanoaselor de dulceţi şi şerbeturi (sau „sorbeturi") era un ritual evocat şi de Alecsandri. Coana Chiriţa pare să fie şi ea o mare specialistă. Linguriţa de dulceaţă, potrivită seara, cu paharul aburit de apă, lingă pat, îşi are rolul ei în cutare roman de Ionel Teodoreanu. Proza din *Casa bunicilor* miroase a zahăr vanilat şi a cozonaci sărbătoreşti iar prin paginile *Medelenilor* trece mereu o aromă de pepene şi fisticuri. Cine citeşte *Scara* cărţii de bucate scoasă de Kogălniceanu şi Negruzzi are sentimentul că pătrunde într-un univers de arome şi delicii vizuale în genul *Cămării de fructe* evocată de Ion Pillat. Iată cîteva numiri unde lexicul explodează de imagini suav-groteşti:

Bou de modă hulubi în
papiloturi salce de hrean cu
migdale zalatină de

pomuşoară zalatină de
zmeură învirtită de jambon
babe opărite tare bune scoarță de migdale hăcuite
chitonag de gutăi vişinap

Şi altele — adevărat depozit imagistic suprarealist, din care se desprind metaforele poeziei lui Emil Brumaru, celebrînd un „pilaf de gutuie oranj" sau „lichioruri amărui/ De chimion şi mentă glacială" sau „fluturii din pandişpan" şi altele, mai picante, în ciclul de *Cîntece naive.* Poetul evocă:

„Dulapuri, mari mistere ale copilăriei, flaute pline cu veşti. 0,
zahărul cubic ce-mbată. . Ori îşi întîmpină iubita:
„La vechiul bufet cu borcane lucioase si adinei din sufragerie
Să-ți dau, căci ai fi leşinată de foame şi dragoste,
cu lingurița, dulceață..."

„A Lunâville — scria lacom Kogălniceanu — *on peut faire des confitures de chocolat, de groseilles, de roses, de griottes, d'abricots et d'autres, dont je vous dirai plus tard Ies noms'-'.*

Mai tîrziu, într-o toamnă germană, spelbă — cum ar zice Mateiu Caragiale — studentul strămutat la Berlin se plîngea de masa de la „tractir": *„însă mîncăm foarte prost, căci la amiazi avem numai o supă, un rasol, un fel de bucate foarte răle şi o friptură".* Acasă, în Moldova depărtată, anotimpul e al unui desfrîu de mirosuri şi poame: strugurii graşi par giuvaeruri printre frunzele pişcate de brumă, în cuhnii miroase a bulion şi povidlă. Rețetele junelui Kogălniceanu, care făcea băi de mare la Schwine-miinde şi se plictisea în societatea nemțoaicelor „betes et laides", unde conversația n-are alt subiect în afara „verzei şi a cartoafe-lor" sînt şi un semn de nostalgie. Savtica şi Alecu ajutau poate la mestecatul bulionului sub cerul plin de stele, dar el era departe, la douăzeci de zile „cu dilijanțul", cale cosmică pentru cititorul de astăzi. Numai aromele îl urmăreau în țara aceea de hamei şi bere, gîndind la „bulionul de pătlăgele roşii de a se pute ține peste iarnă", şi pe care un alt moldovean, Ionel Teodoreanu, îl va defini în sugestiile fabulosului :

„Cazanul de pătlăgele roşii fierbe în clocote somptuoase ca un țesut oriental".

Sărăcia bucătăriei de tractir nemțesc pare să-i fi transportat imaginația către risipa de bunătăți de acasă, acea mulțime de „gugoşele", „trahanale", „cîrnăciori", „găluşicele", „salea-muri'% „zalatine", „posmagi", „beltele", „murături" etc., ce năvălesc în *Scara* viitoarei colecții de rețete, replică a lipsei de fantezie culinară a străinătății, deplînsă cu perplexitate şi de eroii strînşi în jurul unei ulcele de vin vechi, peste ani, la *Hanu Ancuței.* întors de pe meleagurile apusene, negustorul lipscan, jupîn Damian, e ispitit de rafinații primitivi ai locurilor: ce-a mîncat pe unde-a umblat? Mai nimic, decît cartofe» carne fiartă, sodom...

,,— Carne fiartă? se miră căpitanul Isac.

— Da, carne fiartă. Şi bere de-aceea de care vă spun.

— Va să zică, urmă mazîlul, pui în țîglă n-ai văzut?

— Nu prea.

— Nici miel fript tîlhăreşte şi tăvălit prin mojdeiu?

— Asta nu.

— Nici sarmale?

— Nici sarmale, nici borş. Nici crap la proțap.

— Doamne fereşte şi apără! se cruci moş Leonte".

Poate doar friganelele şi ,,găluşicele", cit şi unele «Pastete" ori „budinci" să fi fost aduse de Kogălniceanu din drumurile lui occidentale, împreună cu cîte un „crapfen" ori un „mandel cuhen" gustat la prietenul său, „prințipul de Cumberland", moştenitorul „craiului de Hanover", ori la cazinoul de la Dobbe-ran, „firedeile" din apropierea Berlinului — căci cu alte bucate nemțeşti n-avea cum revoluționa tradițiile culinare moldovene. Observația din *Iluzii pierdute,* privind geneza receptarului compus împreună cu C. Negruzzi, trebuie luată aşadar în sensul unei ironii subțiri, nu cum a fost îndeobşte interpretată :

„Atîta vă voi mai zice — scrie acolo Kogălniceanu — *că acum de curînd am mai publicat — împreună cu d. C.N. — un alt Pro-meteu manqué ca şi mine, — o carte care, răsturnînd toate puterile aşezate, călcînd în picioare toate pravilile priimite de adunare şi de obiceiul pămîntului, are să facă o revoluţie straşnică în toată Moldova — întru chipul de a face friganele şi găluşte; vreau să vorbesc de o colecţie de 200 de reţete de feluri de bucate, care are să ne facă cea mai mare reputaţie — între bucătăriţe — şi viitorimea recunoscătoare ne va da negreşit frumosul nume de : introducătorii artei culinare în Moldova. Suntem mulţămiţi şi tu atîta(i.*

Nu-i mai puţin adevărat că rivalitatea dintre bucătăria tradiţională, de savori orientale, despre care pomeneşte şi Dimi-trie Cantemir, şi felurile de mîncări „evropeneşti" aduse de bucătarii nemţi si, mai ales, de cei ce deschideau primele restaurante publice, se declarase în formele ei îndîrjite. Costache Negruzzi nu deplîngea în *Istoria unei plăcinte* trecerea din modă a complicatelor cataifuri pîntecoase? *„Astăzi plăcintele au pierdut valoarea lor şi plăcintarul, poezia lui; civilizaţia l-a omorît".* Bucătăria intra la rîndul ei între elementele ce stîrneau stări elegiace şi Ion Ghica — povestind ascensiunea cu tîlc a restauratorului Costache Dobrotinescu de pe strada Kisiloff din portul Brăilei — nu-1 evoca totodată şi pe legendarul Grigore bucătaru, „fiul vestitului Balaur Acei bas al lui Ioniţă Sturza Vodă"? Domnii fanarioţi, care ţineau în mare cinste plăcintele şi gugoaşele, tratau în fiecare dimineaţă întîi cu „becerii" lor, înainte de a face divan cu boerii. Lipsa unei plăcinte la o masă putea fi pricină de mahmureală şi răzbunare cruntă asupra slugilor, ori — ca-n *Istoria* lui Negruzzi — şansă pentru neaşteptata parvenire a unui boer isteţ care ştie să se folosească de ploconul cel mai nimerit:

„0 plăcintă pîntecoasă cu o ghirlandă de gugoşele, împărăteasa plăcintelor, cap d-operă de gastronomie".

Voracitatea Donwului, evocată homeric, e şi prilej de enumerare a certe bunătăţi pe cale de dispariţie:

„Caimac, gugoaşe, alivenci, iaurt, seralii, baclavale, plăcinte, învîrtite ş.c.l. se îngropau în stomahul lui ca într-un abis fără fund"'.

Cămara birtului — restaurant al lui Costache Dobrotinescu nu era mai puţin un „adevărat muzeu gastronomic":

„în primul rînd, cum intrai pejjjuşă, figurau un şir de farfurii cu piftii de picioare de porc, de viţel şi de labe de păsări, cu usturoi şi fără ustuori: fiecare dintr-aceste răcituri avea la spatele sale cîte un rît de porc sau de purcel, cu urechile ciulite şi cu nările umflate, curăţite şi făcute dobă. în mijlocul cămării se ridica o piramidă mare de piepţi de gîscă, destinaţi de a fi puşi la fum, ca să se facă pastrama; apoi, în toate părţile, festoane de cîrnati mari şi mititei, înşiraţi unii după alţii şi atîrnaţi de tavan şi de pereţi, ce păreau frînghiile unei corăbii gata de plecare;în fund, o baterie de şunci sfidau mîndru Yorku şi Westfalia".

Tablou olandez, de belşuguri grele, avînd în şfichiul final o intenţie parcă ironică, dacă ne gîndim că bucatele tradiţionale ale birtaşului, atît de ispititoare prin simpla lor înşirare, n-aveau să aibă trecere decît din clipa cînd un isteţ sugerează hangiului „modernizarea" listei de bucate, recomandînd asemenea metaforizări :

„Calif de Bagdad.
îngheţată de labe.
Sămînţă de vorbă de Drăgăşani.
Gîlceava de la Marghiloman.

Palavră de Moca etc, fiecare cu preţurile lor". Din ziua aceea, observă ironic Ghica în *Convorbiri economice, „birtul s-a umplut de muşterii, de nu mai găsiai loc : boieri, negustori şi meseriaşi alergau din toate părţile la „Gura raiului" să ia o transparentă, să mănînce roşi fierţi şi albi umpluţi, să bea sămînţă de vorbă şi să soarbă palavră".* De aici şi pînă la celebrul gest parodic al lui Al. Odobescu din *Prandiulu academicu* nu mai e decît un pas. Bunul simţ autohton, cu grăuntele lui de conservatorism, nu-1 făcuse să protesteze altfel nici pe eroul *Tainelor inimii,* boernaşul de ţară Stihescu, împotriva „revoluţionarii" vechilor, gustoaselor bucate tradiţionale:

„Şi la masă ştiţi ce mi-au dat? în loc de un potroc bun de curcan, de un stufat de clapon, de o raţă cu curechi, de gîscă friptă, de nişte alivence cum mi

le face vătăjița la moșie, mi-a trîntit niște blide cu bulion, bifteacă, fricăsă, volăvăi și alte multe chisălițe, sta-ar în gîtul șvabilor ce le-au născocit".

Același Kogălniceanu, în *Fiziologia privincialului în Iași,* descria o masă la ospătăria hotelului „St. Petersburg" prin 1844, unde *„bucatele sunt tot beftecuri, anghemahturi, budinci și blamanjuri*
(cremă pregătită din lapte și migdale), bucate favorite în ținuturi, și care de unii se mănîncă cu sardele, ca să nu fie prea dulci și să li se strice dinții".]

în *Tainele inimii,* revoluționarea[1] gusturilor gastronomice, în direcția „confeturilor", o desăvîrșea domnul Félix Baria, piemontez, *„decanul înghețatelor și părintele lisei".* Personajul e recomandat cu importanță istorică, fiindcă ar fi introdus în Moldova *„toată literatura zahărului".* Gustul simplu al vechii generații, mulțumindu-se cu alimentul frust și elementar, cunoaște ispitele snobismului: baluri, soarele, apoi „confeteria" — devenită loc de întîlnire predilectă pentru protipendada jună, după ce-și încheia plimbarea la Copou (unde-și compensa nostalgia după „redul de Bolonia", adică după vestita promenadă de la Bois de Boulogne.. .) — iată pe unde s-a produs invazia „zahărului în Moldova! Dl. Félix Baria introducea astfel, cu o adevărată demonie a civilizației care strică totul,*„*biscotele, lisele, pastilele, dragelele, orjatele, limonadele și înghețatele; pentru că înainte de el părinții noștri nu cunoșteau decît curmale, nohot, smochine, coarne de mare, alune; singurile zaharicale era pe atunce ceva confete boite de migdale și sîmburi de zarzăre, ce se vindea la Panaiti Butcariu de pe Podul Vechi. în loc de înghețate, orjate, limonade, se întrebuința sórbetele turcești, braha moldovinească; în loc de lisă, gugoașele, în loc de marțepan, simiții ; în loc de torte, plăcintele cu carne și cu brînză, și în loc de pîne de Spania, covrigii. , . trii la para".*

E greu de separat în asemenea pasaje doza de ironie și cea melancolică, ușorul regret cu care Kogălniceanu va fi eliminat și din *Scara* receptarului său zaharicalele ce i-au îndulcit copilăria, făcînd o singură excepție pentru „rahatlocum", dar uitînd — de ce oare? — halvița de pe tablalele simigiilor de odinioară, în vestita epistolă despre *Nicu Bălcescu,* Ion Ghica își amintea însă de poarta Colegiului Sfîntu-Sava, unde stăteau *„pe vine, în șir, unul lingă altul, merari, simigii și bragagii cu tablalele și panerele lor"* și unde *„un băiat slab și pirpiriu" își* apăra îndîrjit o bucată de halviță... Acele *„dulci zaharicale"* ascunse sub *„mucavaua panerului turtit"* vor căpăta apoi iradierea cromatică a unor giuvaeruri, ispitind în amintirea timpului pierdut, *„ca sculele-n sipeturi".* Modestul simigiu *Selim* al lui Ion Barbu răzbună uitarea „modernului" Kogălniceanu:

> *„Alvițe rumenite, minuni de acadele Sticloase — numai tremur, văpăi și ape — ca Ocheanele de limpezi, de mici, la fel de grele. . . . O rază prăfuită prin toate furnica. Și dîrdîind sub brumă și colții de migdale Rahatul părea urmă de-ngheț după topit. Un candel cît o nucă, prin perne de halvale, Dormea-n trandafiriul lui șters și aburit".*

Si nu tot „zaharicalele" tradiționale, astfel răzbunate, servesc unui gurmand cum era Caragiale, drept argumente pentru savuroasa-i pledoarie în favoarea nuvelei și comediei? El le numește — dezmierdîndu-le — *„aceste mici firimituri, aceste zaharicale, precum spuneau acei* fins gourmets *acei pricepuți tabietlii, răposații bunii boeri, părinții bonjuriștilor de la* 48, *zaharicale a căror savoare concentrată înlocuiește cu succes cantitatea nutritivă". (Literatura și artele române în secolul XIX).*

Fără să vrea, autorul *Scrisorii pierdute* definește printr-o sintagmă *(„savoare concentrată")* un vechi principiu al bucătăriei românești, a cărui degradare tot el avea s-o deplîngă, evocînd *„un prînz împărătesc[ii]. . .* într-o familie burgheză. Mecanica „kiefului" se stricase, domnul Mitică și consoarta sa, Graziella, introduseseră precis și exact verbul nemțesc „zahlen" substantivat prin birturi sub forma *Țall,* revanșă a plăcerilor luculice. Masa, care disimula perfid tortura secvență, era compusă, observă acid Caragiale, din feluri peste feluri „și *tot lucruri ușoare":*

„Mezeluri, salam, ghiudem, limbă, licurini, măsline, icre de știucă și negre; supă de clapon cu patâle ; pană de somn rasol; clapon ciulama ; chifteluțe marinate cu tarhon ; pîrjoală de nisetru ; patricieni la grătar ; un

purcel la frigare ; cataif, tortă ; brînzeturi, fructe diverse; vin alb, negru, şampanie etc."

Pofta povestitorului e în mod vădit mai frustă, preferind, vorba lui, „savoarea concentrată" şi nu „cantitatea nutritivă". Observaţia coanei moaşe din *Planeta* nu poate fi decît a unui rafinat cunoscător :

„Mă, băetel la fleiţi să le pue timbru mai mult, ştii... şi să le frète bine cu ţeapă l . . . ai auzit?"

Cum şi într-o pagină de Ionel Teodoreanu- elogiul îl obţine o *„mămăliguţă cu caş proaspăt şi cu ochiuri", „mielul fript cu salată de fetică"* sau borşul care aduce în el *„esenţele verii", „un borş vrednic de pana lui Rabelais. Toate legumele erau în el, în acord perfect, sinteză ultimă, inhalaţie pe nări, deliciu în gură, aromă pe gîtlej şi fineaţă însorită în burtă".* Şi fiindcă e. vorba de legume, elogiul lor în poemul lui Voronca, *Ulysse,* nu e semnificativ? Ori, vînatul modest, ierunca, rivalizînd la Cantemir cu potîrnichile şi chiar fazanii. Fără a mai pomeni de mămăliga oacheşă ce se desfată ademenitoare pe masa lui Calistrat Hogaş. Asemenea bucate aparent simple acund uneori un simbol, alteori un şiretlic gastronomic de mare rafinament. Dimitrie Cantemir — a cărui mîncare preferată era puiul cu macriş — descriind obiceiurile de nuntă spune doar că mesenii *„mănîncă şi bea, cîteodată pînă la al treilea ceas al dimineţii",* fără să numească bucatele (cum şi Neculce ignoră acest detaliu culinar), de unde s-a tras concluzia eronată că bucătăria era monotonă şi lipsită de savoare. Un detaliu, în *Descriptio Moldaviae,* aruncă un semn de măsură, simbolul unui termen pentru exageraţia gurmandă : *„După acest ceas, bucătarii pun pe masă un cocoş fript cu pene cu tot".* Cît despre şiretlic, el e evocat fără egal în sadoveniana *Zodie a Cancerului,* unde gazdele aduc întîi oaspeţilor, între care se afla şi abatele de Marenne, descins în paragini moldovene din Franţa lui Ludovic al XIV-lea, o simplă gustare formată din brînză de burduf şi ceapă, legumă apreciată de autohtoni, zdrobită cu pumnul şi încinsă în sare. Undeva, în cuhniile bănuite,
se pregăteau nişte zburătoare la frigare. însă Abatele, sceptic, se afla în faţa gustărilor mîhnit, chiar dacă un compatriot al său, Brillat-Savarin, avea să rostească în 1825, în nişte „aforisme", preceptul astfel tălmăcit de Kogălniceanu : „o *masă fără mezeli-curi este ca o femeie căreia îi lipseşte un ochi".*

Judecind după ambianţă, *„abatelui îi treceau prin minte savuroase reţete de mîncări care se puteau face din acele jertfe, pe care şi le închipuia jumulite, trecute prin pară şi foc, albe şi grase. Ţinînd socoteală însă de aceea — după cît se părea — brînză primitiv conservată şi de acele legume usturătoare, bune numai în compoziţii de sosuri, se îndoia că va avea parte să vadă înainte-i o bunătate de pasere domestică măcar străpunsă de ţiglă şi rumenită în ton de aur vechi'*

Zama de găină şi sarmalele ce urmară, claponii în ţiglă şi plăcintele udate cu vin vechi dădură însă scepticului franţuz o idee paradoxală despre locurile unde nimerise. Iar cînd, dimineaţa, fu invitat de Alecu Ruset „să se supună legii" şi să soarbă înainte de plecare un „potroc" care „alungă nourii vinului", el acceptă bucuros, dorind chiar să noteze asemenea reţetă ce combate „inconvenientul unei deşteptări penibile". Scena e notată de Sadoveanu cu o subtilă artă a gradării surprizelor:

„Abatele de Marenne gustă şi-şi simţi coroana de păr din jurul tunsorii monahale zbîrlindu-se. închise ochii şi strînse fălcile. Apoi aşteptă atent să vadă ce i se întîmplâ. Sorbitura acră şi fierbinte ii răcori deodată arşiţa lăuntrică, ş-atunci simţi nevoie să mai guste o lingură. Cercă ş-a treia oară, uitînd de reţetă. însă Ruset i-o dădu cu bunăvoinţă".

Şi completînd fericit *Scara* culegerii lui Kogălniceanu — Negruzzi, iată — în stilul ceremonios al prozei sadoveniene — reţeta „potrocului bun pentru mahmuri":

„Carnea de pasere bine îngrăşată nu-i gătită cu apă, care, după o zicală a breslei noastre, nu-i vrednică de nimic. Moldovenii, oameni cu imaginaţie, adaugă că Jiu-i bună de pus nici în ciubote. Dacă vrai, notează ş-acest dicton. Apa acestei fierturi e înşelată şi prefăcută printr-o fermentaţie de tărîţe de grîu şi meiu. I se adaogă o creangă de cireş. Şi după ce-i aşezată pe cuptor, la căldură, gospodina care a oficiat, după un ritual străvechi, asmuţă glas de

ceartă asupra cuiva mai tînăr. îl asupreşte şi-l loveşte chiar. Numai astfel fermentaţia capătă aciditatea necesară. Eu bănuesc că se spun şi vorbe de descîntec, dar le ştiu numai femeile. . ."

Asemenea „reţete", putînd amplifica într-o *Addenda* cartea de faţă, nu sînt puţine în literatura română. Singură opera lui Mihail Sadoveanu conţine în filele ei un breviar secret al bucătăriei naţionale, din care nu lipsesc chipurile cele mai variate de preparare a vînatului şi peştelui:

„Nimic nu-i mai bun, bre, pe lumea asta decît racii şi decît chişcarii(.. .) Chişcarul mai ales e bun să-l freci cu sare şi să-l azvîrli de viu pe cărbuni. Atuncea îşi capătă el dulceaţa lui".

Iată şi elogiul crapului, peşte căruia „nu-i trebuie maioneză şi alte sosuri". în borşul de crap savoarea o face capul:

„Capul de crap are să-ţi procure cea mai mare plăcere prin delicateţa lui, dacă ştii să-l desfaci, dacă ştii să-l mănînci şi dacă eşti în stare să-l apreciezi ca amator de bucăţi alese".

Sau:

„Apoi îţi voi vorbi, prietene, de crap la proţap, renumit în bălţi. Pot să-ţi mai spun ceva şi despre o mîncărică de ceapă albă : dulceaţa şi bunătatea ei sunt mai presus de orice critică. în sjîrşit, crapul fript într-o tingire de aramă, pe varză şi-ntre tomate, într-un cuptor bine înfierbîntat : eu, cunoane Mihăiţă, am făcut o dată şi o poezie mîncării acesteia, întru aşa măsură am fost de entuziasmat".

Lauda unor bucate nu reclamă numai poemul, ci şi „disertaţiu-nea ştiinţifică'*, de care — la Odobescu, în *Cîteva ore la Snagov,* — se învredniceşte plătica acelor locuri:

„Plătica de Snagov ar merita o lungă disertaţiune ştiinţifică în care s-ar spune numele ei pe latineşte, şi clasa ictiologică în care se cade a o rîndui, şi structura organelor ei răsuflătoare şi înotătoare, şi multe alte amănunte foarte interesante despre năravurile şi viaţa ei intimă; cît despre noi, cunoscînd această interesantă fiinţă numai în starea neînsufleţită de friptură — sub care însă nu merită mai puţină luare-aminte — ne vom cerca să descriem prin ce mijloace un om cu gust o poate aduce la gradul cel mai-nalt al suculentei".

Şi cu o deosebită artă a abordării concentrice a subiectului, ţinînd de un ceremonial al povestirii, prevestindu-1 pe cel sadoveni-an, Odobescu dozează voluptatea simţurilor, apropiindu-ne cu precauţii, întîrzieri şi perifraze poetice de banalul preparat de peşte, dîndu-i acel aer de mister şi deliciu care înnobilează subiectul trivial:

„Socoteşte-te că eşti pe drum, ai umblat mult, te-ai ostenit. Simţi în sine-ţi un gol, pe care l-ar împlini cu desfătare o bună şi gustoasă mîncare. Atunci, te aşezi la umbră, subt un vechi stejar, pe un covor de iarbă verde, aprinzi un focşor de surcele care scînteiază vesel, aducîndu-ţi veste bună, ş i . . . dacă cumva din norocire, ai cu tine o plătica de Snagov, proaspătă şi grasă... o crestezi d-a curmezişul cu cuţitul pe amîndouă laturile, o presări cu praf de sare, o pui pe un grătar, d-asupra unui jăratic care o rumeneşte încetişor, întorcînd-o cînd pe o parte, cînd pe cealaltă. Pe cînd ea fumegă sub dogoarea cărbunilor şi schimbă searbăda-i faţă albă, într-o coloare neagră-gălbuie ca chihlimbarul de Sibiciu, tu nu pierzi timpul, ci storci într-un vas zeama profumată a mai multor lămîi gustoase, o amesteci într-o undă de untdelemn p-ale cărui miros şi limpede paloare nu le dezminte soarele arzoi al Provenţei. Ca să-nviezi şi să mai asmuţia cea smeadă şi diafană salce, răspîndeşti d-asupră-i un oacheş nor de piper şi apoi, toate acestea împreună, le baţi iute cu lingura, pînă le prefaci într-o spumă uşoară şi palid-aurie. Atunci, aşterni plătica fumegîndă pe un taler; torni pe dînsa zeamă spumoasă ; acoperi cu un alt taler ; şi... cînd peste cinci minute, vei gusta acel delicios fel de mîncare, mă prinz că ai să juri cum că vestitul peşte de mare rhombus, *asupra cărui găteală a deliberat gravul senat roman şi pe care l-a cîntat marele Juvenal, n-a putut să aibă aşa gust minunat ca plătica de Snagov într-astfel gătităl".*

Se va observa că şi în acest caz — cum se întîmplă şi la Sadoveanu — plăcerea zace în ceremonial, mai mult decît în faptul în sine al mîncării. Cel mai simplu fel de bucate — precum hribii pregătiţi de părintele Ghermănuţă spre deliciul în primul rînd vizual şi olfactiv al lui Hogaş — se împărtăşeşte

din acest secret simț ritualic. Petrecerea, „kieful", nu constă aşadar neapărat în libația exagerată, nici totdeauna în îngurgitarea pantagruelică, ci în plăcerea sociabilității şi în *oficiere,* aceeaşi la „Craii" lui Mateiu Caragiale ca şi la moldovenii observați în dulcele veac al optusprezecelea de ochiul exersat al prințului Cantemir:

„De băutură nu au prea mare greață, dar nici nu-i sînt plecați peste măsură. Desfătarea lor cea mai mare este să petreacă în ospețe, uneori de la al şaselea ceas al serii pînă la al treilea ceas după miezul nopții, alteori şi pînă se crapă de ziuă, şi să bea pînă ce varsă. Atîta ca nu au obicei să facă petreceri în fiece zi, ci numai la sărbători sau cînd e vreme rea, iarna, cînd gerul sileşte oamenii să stea pe acasă şi să-şi încălzească mădularele cu vin. Rachiul nu-l iubeşte



nimeni, afară de oşteni ; ceilalţi beau numai un pahar mic înainte de masă[1]*'.*

Un suflu antic, de Taliarh, răzbate prin acest tablou, cum în altă parte, într-una din scrisorile către Alecsandri, evocarea gurmandului N. Filimon aminteşte schiţa unui personaj de *Satyricon :*

„Lui Filimon îi plăcea traiul bun ; amicii săi îl poreclirâ mălai mare, *fiindcă mînca bine. Cînd vorbea de bucate, i se umplea gura şi defectul ce avea la vorbă dispărea cînd pronunţa :*

„Icre proaspete cu lămîie de Messina,

„Măsline dulci de Tessalia,

„Icre de chefal,

„Marinată de stacoji.

„îi plăcea cu deosebire ciorba de ştiucă fiartă în zeamă de varză acră cu hrean, iacniile şi plachiile, crap umplut cu stafide, curcan cu varză umplut cu castane şi purcel fript, dacă era întreg. Cînd era la cîte un ziafet, îşi sufleca mînecile şi iată cum frigea mielul : il înjunghia, îl spinteca, îi scotea pîntecele, îl cosea la loc şi-l acoperea cu pielea, după aceea îl băga într-o groapă plină cu jeratec cu curpeni de viţă sălbatecă, unde-l lăsa pînă cînd pocnia ca un tun ; atunci îl scotea, îl învălia într-o pînză, şi-l ungea c-un fel de saltă inventată de dînsul, făcută cu vin amestecat cu usturoi pisat şi cu băcănii, cu lămîie şi cu sare, şi te poftia la masă fără cuţit şi fără furculiţă, şi-apoi să nu-ţifi lins degetelel Nici repausului Homer, bucătarul bucătarilor, nu ştia să dea o friptură mai bună".

Savoarea evocării — aici — nu ştii dacă e în portretul autorului *Ciocoilor vechi şi noi* sau în reţeta conţinută, în detalierea căreia voluptatea aparţine

neîndoios lui Ghica, nu lui Filimon. Păcatul nu stătea aşadar în lăcomie şi în cantitate, cît în deliciu, în plăcerea vinovată. în acest sens trebuie înţelese şi cuvintele cu care-şi certa Antim Ivireanu enoriaşii, amintindu-le că *„sunt la fieştecare beserică îngeri de scriu pre cei ce postesc. Ci să căutăm şi noi să nu ne păgubim de [scrierea îngerului, pentru puţinică dulceaţă a mîncării".* La fel sînt admonestaţi cei ce — în zile de post — *„meşteşuguesc băutura, mîngîindu-şi pohta lor unii cu braga, alţii cu bere, alţii cu şerbet, alţii cu livej, alţii cu mied"* — unde, se vede, păcătoşii bucureşteni, cu un veac şi mai bine înaintea lui Caragiale, optau tot pentru „savoarea concentrată"...

Cartea de bucate a lui Negruzzi şi Kogălniceanu mai conţine şi sfaturi gospodăreşti ce refac în imaginaţia cititorului de astăzi — înghesuit în marile noastre aglomerări urbane — un spaţiu patriahal sugerînd grădinile afunde, cămările pillatiene, beciurile cu gîrlici şi poloboacele uriaşe, dintre care junele Kogălniceanu admirase pe cel mai încăpător din lume, butea de 160.000 garafe de vin din „chivniţele" palatului din Heidelberg, pe apa Neckarului unde şi scriitorul acestor rînduri a hălăduit:

„Mijloc de a ţine nucile proaspete un an întreg.

„Mijloc de a scoate sarea de prin bucatele cele prea sărate.

„Mijloc ca să se ouă găinile în fieştecare vreme a anului.

„Cum se păstrează pătlăgelele.

„Metod de a limpizi vinul turburat.

„Mijloc de scoate din vin mirosul de poloboc. .." Şi altele.

E curios că autorii, gastronomi desăvîrşiţi, nu s-au gîndit să dea o idee despre modul de a aşterne masa unui ospăţ. Ori, modul frugal şi simplu al oamenilor vechi să fi evitat aici orice intenţie de artificiu? în alt veac, în *Zodia Cancerului,* gospodina ne e descrisă cum *„aruncă din fugă pe masă faţa albă de pînză de in. Aşează sfeşnicele de alamă cu luminări de ceară pe aceeaşi faţă şi, între ele, o pită mare de grîu. Lîngă pită, brînză de burduf în strachină de*

lut. Lîngă brînză, cepe. Şi lîngă cepe, un ulcior de vin". Aparent simplă, dispoziţia acestor lucruri casnice nu ţine de abundenţa naturilor moarte flamande, ci ascunde rafinamentul lui Chardin (din *La Nappe)* şi rigoarea lui Cezanne.

„Reţetele" recompun de asemeni involuntar imaginea posibilă a unui loc al oficierii, vechile cuhnii boereşti. în casele răcoroase, ascunse după perdele de frunziş des, înconjurate de livada cu „cireşe pietroase, caise cît pumnul, piersici roşii, struguri tămîioşi şi razachie, mere domneşti şi pere pergamote" — bucătăria era „ceva măreţ", o operă de arhitectură". Astfel o descrie Ion Ghica în *Convorbiri economice :*

„într-un colţ al curţii se ridica un coş ca un obelisc, care se deschidea lărgindu-se ca o pîlnie întoarsă d-asupra unei boite care acoperea tot edificiul; în mijloc, sub deschiderea coşului, era cotlonul de doi stînjeni de lung, în care se mistuia lemnele întregi, nespintecate, în care boul se putea pune întreg în frigare; de jur împrejur era mese, tarabe, cotloane de toate mărimele şi de toate gradele ; deosebit de bucătarul cel mai mare, erau şapte-opt rîndaşi, cari fiecare bucătăria pentru clasa la care era rînduit".

Cuptorul, imperiul tingirilor şi tigăilor, mai sînt evocate cu un accent misterios de Ionel Teodoreanu, confundate cu spaţiul copilăriei însăşi, ca în această *Elegie* a lui Emil Brumaru:

„0, vechi şi dragi bucătării de vară, Simt iar în gură gust suav de-amiază Şi în tristeţea care mă-nconjoară Din nou copilăria mea visează : Ienibahar, piper prăjit pe plită, Peşti groşi ce-au adormit în sos cu lapte Curcani păstraţi în zeama lor o noapte Spre o delicateţe infinită, Ciuperci cit canapeaua, în dantele, Icre cu bob bălos ce ochiu-şi cască, Aluaturi tapisate crescînd grele, într-o dobitocie îngerească, Moi miezuri de ficaţi în butoiaşe De ou de melc, înlăcrămate dulce, Mujdeiuri ireale, şunci gingaşe Cînd sufletu-n muştar vrea să se culce, Şi-n ceainice vădindu-şi eminenţa Prin fast de irizări şi toarte fine Ceaiuri scăzute pînă la esenţa Trandafirie-a lucrului în sine".

Astfel, din pagină-n pagină, din veac în veac, o filozofie tot se desprinde din această literatură gastronomică, grăitoare poate mai mult decît lăsăm să se vadă, despre firea noastră. O adevărată „fiziologie a gustului", cum era la modă în epoca Kogălniceanu-Negruzzi, se reconstituie însă numai dintr-o preumblare prin multe pagini de scriitori români. Cartea celor doi, oricît o

apropiere fortuită s-a făcut, nu are nimic comun cu *Physiologie dugout* a lui Brillat-Savarin, care nu-i o culegere de reţete, ci o suită de „meditaţii" despre simţuri, gust, gastronomie, apetit, gurmanzi, plăcerea mesei şi altele, pigmentate cu anecdote. Kogălniceanu a cunoscut-o fără doar şi poate, căci în „Almanahul de învăţătură şi petrecere" pe 1842 tălmăcea în româneşte cele douăzeci de *Aphorismes du professeur* sub varianta *Aforisme pentru cei ce iubesc a mînCa bine,* care ar merita să încheie — ca un coniac vechi şi concentrat — banchetul celor două sute de reţete. Sau poate — pentru a rămîne în sferă filozoficească, spre care predispune masa bună — n-ar strica să meditãm la capătul lecturii noastre asupra interogaţiei abatelui de Marenne din romanul, mereu pomenit, al lui Sadoveanu :

„Avînd asemenea vinuri şi asemenea reţete de plăcinte, puteţi fi nefericiţi?"

MIRCEA ZACIU

ÎNŞTIINŢARE ASUPRA EDIŢIEI

„Reţetele" lui Kogălniceanu şi Negruzzi, tipărite la Iaşi, în 1841, „la Cantora Foaiei săteşti" „cu cheltuiala şi îngrijirea unei societăţi de iubitori de înaintarea şi strălucirea neamului românesc", alcătuiesc prima carte de bucate românească sistematic orînduită şi ea se înscrie pe linia preocupărilor culturale ale celor doi scriitori în vederea realizării dezideratelor propăşirii. Sub titlul *200 reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti,* volumul însumează 120 p. + VIII (foaia de titlu şi *Scara)* în —8 ° şi se dovedeşte a fi expresia unei imperioase nevoi, exprimată atît de însemnarea imprimată pe foaia de titlu, verso, cît şi de apariţia, la scurte intervale, a altor două ediţii. Iată însemnarea: „Editorii, depuind cerutele exemplare în bibliotecile naţionale, vor prigoni cu toată asprimea legilor pe oricare vor tipări această interesantă scriere. Toate exemplarele vor fi împodobite cu următoarele semne, precum urmează: C.N — M.K."

Ediţia a doua, tipărită tot „la Cantora Foaiei săteşti" în 1842, este de format, număr de pagini, cuprins şi literă identice, lipsind însă amintita însemnare. Ediţia a treia s-a tipărit în 1846, tot la Iaşi şi, evident, cu aceleaşi caractere chirilice, dar în „Tipografia Institutului Albinei". Aproape identică

cu ediția precedentă, are pe p. III imprimată următoarea *înştiințare :* „Două ediții cîte de o mie exemplare *Rețetele cercate* s-au petrecut în mai puțin de un an. Lipsa acestei cărți atît de neapărată pentru fieştecine simțindu-să, iată, se publică a 3 [-a] ediție, în care s-au îndreptat toate greşalele cîte scăpaseră la cele dintîi două ediții". Pe p. VI, la mijloc, se găseşte anunțul: „Se află de vînzare la libreria d. G. Caliman şi comp."

Deşi tipărită în trei ediții şi într-un număr de exemplare deloc neglijabil pentru acele vremuri, cartea este rarisimă. O reproducem după ediția a treia, oferind astfel cititorului imaginea ultimei variante pe care autorii au încercat să o dea operei lor. Principiul de transcriere folosit a constat din menținerea formelor care țin de *epocă* şi de *regiune,* respectînd autenticitatea textului; în cazul în care nu afectează realitatea lingvistică, l-am adaptat normelor actuale şi am sacrificat grafiile inutile. Am optat, în subsidiar, pentru acele forme care, în mod cert, anulează greşelile de tipar, strecurate de altfel în toate trei edițiile.

Semnalăm că valoarea cărții este dată în bună parte şi de particularitățile subdialectale, care-i asigură astăzi savoarea (unul din motivele pentru care G. Călinescu găsise timp să o transcrie), şi, în consecință, ele se impun a fi păstrate. Ca atare, am reținut fonetismele moldoveneşti caracteristice: vocala *a* provenită dintr-un *ă* neaccentuat *(căldare, împănat, jăratic, lăsat, spălat),* vocala *i,* provenită dintr-un *e (mazire, rumineală miroasi, priface),* palatalizarea labialelor *(boghițe, tochitură),* ca şi lexicul regional *(atunce, curechi, hăcuit, hulub, omăt, perjă, pîrjoală, puhav, rînză).* Cum e şi firesc, am menținut şi cuvintele provenite mai ales din neologisme neadaptate *(castale, salamură, vişinap, zalatină).*

Inconsecvențele fiind o caracteristică a epocii, formele lexicale duble sau triple se întîlnesc chiar pe aceeaşi pagină, avîndu-şi sorgintea în notația fonetismelor populare sau arhaice, alături de cele literare: *anghinar — anghenar, cireşe — cereşe, coajă — coaje, drojdie — drojde, fețe — fațe, funt — font, împrejur — împregiur, îngroşa — îngroşia, mazăre — mazere — mazire, oțet — oțăt, pătlăgele — patlegele, prin —pin, printr-o — pintr-o, răcoreşte —recoreşte, subțire — supțire, şadă — şază, sade — şcde, tăriță — tărițe — tăriți, vişini — veşini.* Am păstrat şi oscilantele *a \ea : samă — seamă, sară — seară, zamă — zeamă,* iar după forma de tipul *tăriță* am păstrat şi *căpățină, simburi, stringe,* ca şi în cazurile precedente, fără a generaliza fenomenul, întrucît semnul grafic pentru *î* se utiliza, în caractere chirilice, şi pentru *ă,* am transcris *cîrnați, cîteva, dînsul, hîrtie, luînd, mină, pînă, pîne, scîndură, sfîrşi, vîrf şi* nu *cărnați, câteva, dansul* etc.

Specificăm, în sfîrşit, cazurile mai importante în care am aplicat normele ortografice în vigoare, considerîndu-le cele mai adecvate. Am eliminat astfel *u* final din cuvintele terminate în diftongii *ai, ei, ii, îi, oi, ui* şi în consoanele *g, £ (curechi, obicei, usturoi, vechi),* ca şi în cazul lui u final postconsonantic, cu excepția cînd marca articolul *(latu, cuțitu, de-a lungu, teascu),* păstrînd însă formele de tipul arhaic terminate în — *riu,* care acoperă o realitate *(astariu, cuptoriu, feliu, grătariu, marariu, mustariu, piperiu, sporiu, tipariu).* Am transcris diftongul *ie* pentru *e (oaie, tigaie, voieşti),* ca şi în formele verbale

populare *(deie, ieie puie),* dar — fiind întîlnite şi în dublete — am reținut cuvintele *fert, mez, pelea, pept* ca presupuse realități fonetice. Diftongii *ia* şi *ea* au foste preferați în funcție de normele ortografice actuale *(abia, aceluia, fiartă, iarăşi, iaz; atuncea, ceapă, gheață).* Am transcris alteori: *cafeaua, ziua* pentru *cafeaoa, zioa ; două* pentru *doă; nouă, ouă* pentru *noe, oue,* ținînd cont de pronunție şi nu de forma grafică. Am redat prin *z* pe s în fața unor consoane sonore din acelaşi cuvînt *(rozmarin, zbicit, zbîrciog, zgrobunțat, zmeură)* şi prin *dez* prefixul *des* în derivatele unor cuvinte care încep cu *b, d, g, v, m, n,l,r* sau cu o vocală *(dezghioca, dezlegînd, dezumfla)* în cazuri ca: *ace, cafe, scade, soto, pute, tavă, trahană* am utilizat ca semn special cu dublu rol *accentul,* impus, fireşte, de modalitatea deosebită a pronunței.

TITUS'MORARII

S C A R A

4

Fața No.

Fața No.

Fața No.

1

Fața No.

Fața No.

SUPĂ PISATĂ

ă iei un pui şi să-1 prejăşti şi jumătate de franzelă iar prăjită (puiul însă să fie tăiat bucăți). Cînd va fi puiul şi franzela prăjite, să se puie în piuliță şi să se piseze bine; apoi să pui amestecătura în oală şi să o umpli cu zamă bună, să fiarbă un ceas. Cînd va fi fiartă, să o deie prin sîtă şi, dacă va fi zama

aceea prea groasă, să se mai subție cu zamă curată şi, cînd va fi de turnat în chisă, să-i puie marole şi rînză fiarte bine şi tăiete mărunțel şi felii de franzelă rumenite şi va fi gata.

SUPĂ DE RACI

Să se ieie douăzeci raci şi să se spele bine şi să-i fiarbă în zamă de carne bună. Apoi să-i scoată şi sa le ieie cojile şi carnea din picioare; apoi cojile toate puse în piuliță şi pisate tare bine. Apoi să iei puțină grăsime şi o înfierbîntă şi să pui cojile cele pisate înuntru să se prăjască puțin, şi apoi să pui jumătate lingură făină înuntru şi să se mai prăjească puțin. Apoi să se strecoare acea grăsime printr-o petică şi cojile acele să se puie iar în zama în care au fert racii să mai fiarbă bine. Apoi grăsimea aceea strecurată să se puie într-o tigaie să se

SUPĂ CU GĂLUŞICELE DE CARNE

înfierbinte şi să puie o lingură de făină înuntru şi să lasă să se umfle, dar nu să se ruminească; şi apoi să o toarne zama aceea în care au fiert racii şi să o strecuri prin sîtă şi să mai fiarbă puțin. Apoi să tai franzelă rumenită şi să pui în masă împreună cu codițele şi cu picioarele racilor şi să torni zama peste dînşii şi să dai la masă.

SUPĂ FRANŢUZASCĂ

il^Z* ă iei şesezeci şi cinci dramuri carne de viţel sau de ţ^-J» pasere, să o tai tare măruntel şi să pui o franzelă, de pe care să iei coaja cu râzătoare, şi apoi să o stropeşti cu lapte şi să o pui în carne cu puţină măduvă de vacă. Apoi să se puie toate în piuliţă, să se piseze tare bine. Apoi să iei douăzeci dramuri grăsime să frigă puhav, să pui înuntru două ouă întregi şi un gălbănuş şi să le pisezi bine; apoi să pui carnea acea fiartă înuntru, puţină sare, să o amesteci bine şi, dacă va fi prea subţire, să pui puţin posmag. Apoi să facă găluşcele, să le tăvălească în posmag şi să le prăjască în grăsime să se îngălbinească. Apoi să puie în chisă şi să se toarne deasupra zama făcută rumănă.

SUPĂ CU GĂLUŞICELE DE RACI

ă fierbi grăsime de rărunchi puhav, pui un ou, puţin posmag, puţin petrinjel verde hăcuiţi mărunţel, sare şi piperiu, codiţe de raci, hăcuite mărunţel, şi făină cît poate ţine în trei degete. Frecînd toate la un loc, le faci găluşicele şi să le fierbi în supă.

e o căp aţină de curechi nemţesc, un caralab, morcovi, cartofe — de fieştecare potrivă —, să le tai ca tocmagii, apoi ia patru ori cinci ciuperce şi le taie în frunze. Apoi pui toate la un loc şi le pui pe foc cu grăsime prăjită şi să prăjăşti jumătate de ceas. Apoi le pune puţin piperiu şi floare de nucuşoară, apoi toarnă zama de carne şi le fierbe bine. Apoi o toarnă peste felii de franzelă prăjită.

— 200 rețete cercate

SUPĂ FRANȚUZASCĂ



RASOL CU SALCE DE CIUPERCE

SUPĂ CU GUGOŞELE DE TOCĂTURĂ DE CURCAN

e o bucată de pept de curcan fript şi vr-o cîteva ciuperce, jumătate de franzelă muietă în lapte, puţin petrinjel verde, floare de nucuşoară şi le toci, apoi le pisezi. Apoi pune două gălbănuşuri de ouă şi le mestecă bine cu tocătura. Apoi presară pe o scîndu-ră posmag subţire, pune tocătura şi o întinde de un deget de groasă, apoi le taie cu un fier tot rătunde şi să le prăjeşti. Apoi toarnă deasupra zamă arsă.

ui vr-o şepte ciuperce şi le curaţi, le tai felii, puţin petrenjel verde hăcuit. Pui într-o tigaie puţină grăsime luată de pe zamă şi pui ciupercele şi petren-jelul de se prăjesc bine, apoi le pui puţină făină să se mai prăjească şi un polonic de zamă şi vr-o patru linguri de smîntînă şi să mai fiarbă puţin şisă-1 toarne peste rasol.
ei o bucată de carne de vacă, macră, să nu o speli, decît numai să o razi foarte bine şi să o baţi puţin. Apoi iei slănină şi o tai de un cuţit de groasă, asă-mene şi jambon crud. Iei puţin petrunjel verde, puţină ceapă, vr-o cîteva ciuperce, o ţălină, puţin usturoi, toate aceste hăcuite tare mărunţel, cu puţină sare şi piperiu le amesteci la un loc bine. Tăvăleşti bucăţelele cele de slănină şi de jambon în hăcuiturile acele şi apoi împănezi carnea. Pui în tingire felii de slănină, de ceapă, pînă ee va fi fiartă pe jumătate. Pe urmă pui cincizeci dramuri vin şi o lingură mare de zamă şi o lasă să fiarbă, pin' ce va fi bine fiartă. Apoi scoţi carnea pe blid şi cureţi s aicea de grăsime şi o torni peste carne, însă salcea să o strecori mai înainte.

uii îi grijeşti ca să nu rupă pelea. Apoi iei mazire de cea mică şi o prăjeşti înăduşită cu puţin petrunjel verde şi puţin unt. Tai şi bucăţele de raci, le amesteci la un loc cu mazirea. Puţină smîntînă, puţină floare de nucuşoară — umplind pelea — să le frigi frumos. Aceste pot sluji şi Ia deosebite supe.

f

PUI FIERBINȚI



PUI CU CAPIRE

Iei pui mici şi le dai sare şi pui în tingire, cu ceapă, morcovi, petrunjel verde, puțin piperiu întreg, puțin enibahar, trei cuişoare, trei părți de apă şi una de oțăt şi le pune să fiarbă pin' cînd îi vei socoti pe jumătate ferți. Iei o lingură de unt, să se topească, o lingură de făină şi lasă să se umfle; apoi, strecurînd salcea în care au fiert puii, pui şi trei linguri smîntînă şi, aşezînd de isnoavă puii într-însa, o laşi să mai fiarbă.

Iei o lingură bună de unt şi laşi de se topeşte şi două linguri de făină şi o laşi de se umflă. Pui o ceapă încrestată în patru, zamă de carne, pe cît va trebui să o subții, şi o laşi să fiarbă, apoi o strecori prin sîtă. Pui înuntru puii, o lingură de oțăt alb, trei linguri de smîntînă, o mînă de capire, coajă de alămîie foarte măruntă şi, pusă înuntru, le laşi să fiarbă pîn' ce vor găti.

PUI ALBI ÎNĂDUŞIŢI

ei puii şi le scoţi osul cel din pept; le pui sare; pui în tingire slănină tăiată felii, rădăcină de petrinjel tăiată felii şi ţălină şi morcovi tot felii tăiate, piperiu întreg, floare de nucuşoară. Pui puii deasupra şi acopere iar cu felii de slănină şi pui două

PUI AU COTTON

linguri de zamă peste dînşii, şi deasupra tingirii pui o hîrtie albă şi pe deasupra capacul tingirii şi-i laşi să fiarbă înăduşiţi. Şi, după ce ferb o bucată,\ scoţi puii, îi acopere cu slănină, care au fost deasupra lor, şi peste rădăcinele ce rămîn în tingire toarnă zamă de carne cît trebuie, pe care o laşi să fiarbă bine şi o strecori, şi, după aceea, pui puii şi cu ciuperce în ea şi o laşi să fiarbă.

ă iei doi sau trei pui să-i prăjască după rînduială, puindu-le sare pe cît le trebuie şi apoi, tăind felii supţiri de slănină, să

PÎRJOALE CU SARDELE

se învelească cu ele puii peste tot şi, pe deasupra acestora, să se învălească cu hîrtie albă şi aşa să se frigă, luînd sama bine să nu se ruminească. Rînzele lor să se fiarbă şi, cînd or fi ferte, să se hăcuias-că cu maiurile crude şi cu puțin petrinjel, harpacică şi douăzeci şi cinci ciuperce. Apoi să se ieie puțin unt într-o tigaie şi, înfierbîntîndu-se, pui topiturile acele înuntru şi le lasă să se prăjască puțin, apoi, preserîn-du-le cu o lingură făină şi amestecîndu-le, laşi să se mai prăjască puțin. Pe urmă torni deasupra lor un polonic mare de zamă de carne, puțină sare şi piperiu şi o lingură de smîntînă şi le lasă de ferb bine; şi apoi puii, cînd vor fi bine fripți, să se toarne această salce într-un blid şi puii să se aşeze înlăuntru, cu chip să nu se cunoască puii că-s fripți.

Ie un but de oaie şi faci pîrjoale, sau le faci de costițe. Apoi ie douăsprezece sardele spălate, curățite şi le toacă cu petrinjel şi tare subțire şi apoi ie tocătura aceea şi o întinde subțire pe pîrjoale, apoi o pune în tigaie şi stoarce peste dînsele zamă de la o alămîie, cincizeci dramuri smîntînă, le acopere şi le pune jăratic deasupra şi fierbe pînă scad. Faci friganele de franzelă, apoi ie crieri de la un miel, le curăță şi le toacă bine cu petrinjel şi cu piperiu şi sare. Să le prăjască cu puțin unt, apoi să întindă aceasta pe franzelă şi să să puie altă franzelă deasupra, apoi aşază pîrjoalele pe farfurii şi fă garnitură împregiur cu sardele.

JAMBOANE CU FRIGANELE

e o bucată de jambon şi o pune de cu sară în apă, apoi o tai felii subțire şi o pune într-o tingire şi pune o litră de zamă şi un pahar de vin alb, puțin petrinjel verde, puțină harpacică şi piperiu pisat. Aceasta să fiarbă pînă s-a muia jambonul, zama însă să nu fie sărată, să fiarbă pînă va scade bine. Apoi prăjăşte felii de franzelă şi toarnă salce deasupra, apoi faci garnitură sau de cartofe, sau de ciuperce..

-

HULUBI ÎN PAPILOTURI

e patru sau cinci hulubi, să-i cureți şi îi taie în două, în lung, le pune sare şi îi bate cu muchea cuțitului, casase lățască

HULUBI ÎNĂDUŞIȚI

i

puțin; şi apoi iei petrinjel verde, ceapă şi ciuperce, şi maiurile hulubilor, şi câteva sardele, piperiu şi să le pisezi toate la un loc; apoi slănină şi o tai în frunze subțire. Apoi pune hulubii pe o hîrtie albă şi pune frunzele cele de slănină pe hîrtie şi

întinde dinuntru împlutură şi pe deasupra iar slănină, şi aşa toate. Şi să tai hîrtia frumos, apoi îi pui pe un grătariu uns cu unt şi îi frigi încet, pînă se gătesc.

e doi, trei hulubi, îi grijăşti şi-i aşază bine şi frumos, puindu-le sare, şi aşază în fundul tingirii cîteva frunze de slănină şi ceapă tăiată în frunze şi morcovi asemine şi pune hulubii deasupra şi lasă de şed înăduşiţi, pin' ce ruminesc. Apoi îi scoate şi pune puţină făină în aceeaşi tingire şi o întoarce pin' ce rumineşte, apoi îi pune zamă de carne şi puţin oţăt, puţină coajă de alămîie şi piperiu întreg şi lasă de ferbe bine. Apoi strecoară prin sitişcă, pune puţin piperiu, două linguri smîntînă şi pune puii de hulub înuntru şi îi lasă să fiarbă bine şi, făcîndu-le împregiur o cunună de hamut sau altă, le dă la masă.

RACI ÎNĂDUȘIȚI

upă ce spală racii bine, pune o bucățică de unt ■ în tingire de se înfierbîntă şi pune o mînă de petrinjel verde, tăiat mărunțel, şi apoi pune şi racii întregi, sare, şi îi lasă puțin să fiarbă înăduşiți, şi apoi le pune o lingură smîntînă şi îi lasă pînă scad.

OUĂ UMPLUTE

ese ouă să le răscoci şi apoi să le tai în două, fiind întîi curățite. Apoi să iei codițe de raci tăiate mărunțel, o franzelă — luată coaja şi muiat miezul cu puțin lapte — şi pui în piuliță racii, franzela, un ou întreg şi cinci linguri de smîntînă; să iei [şi] o bucățică de unt de raci. Aceste toate să le piseze bine la un loc. Apoi iei puțini raci tăiați, pui în tigaie puține ciu-perce tăiate, puțin petrunjel hăcuit, puțină mazire

verde şi puţin unt de raci şi le ferbi înăduşite, pînă se scad, apoi le laşi de se răcesc şi le amesteci cu celelalte la un loc. Şi pui pe jumătate într-un calup uns cu unt şi aşază ouăle tăiate şi deasupra pui celelalte jumătăţi şi o dai în cuptoriu.

SPANAC DE CURECHI VÎNĂT

rntîi se spală curechiul tare bine şi-1 opăreşti de două ori cu apă clocotită, apoi îl pui de ferbe moale şi, strecurîndu-1, îi faci rumineală, de-abia galbănă, de făină cu grăsime şi, tăind curechiul tare mărunțel, îl pui înuntru, în rumineală, ca să se prăjească bine. Apoi îi pui două polonice de zamă de carne, puind piperiu şi sare, o bucățică zahăr, două linguri smîntînă, castane, pe cîte vrei, şi să-1 laşi să fiarbă puțin. Şi apoi îl pui pe farfurii, făcînd garnitură împregiur de cîrnați sau pîrjoale.

LIMBĂ CU SOS DE SARDELE

erbi limba în oală, o pui cu sardele, slănină tăiată, scoți limba din oală, să iei pelea apoi degrabă, o spicuieşti cu sardele şi cu slănina cea tăiată şi o pui în frigare. Pui dedesupt în tigaie o bucățică de unt; puțină smîntînă să tot torni peste limbă de vr-o trei ori. Apoi o presări bine cu posmag, să storci şi zamă de alămîie, să mai torni sos încă o dată şi scoți din frigare şi, puind-o pe farfurii, îi torni sosul deasupra şi-i gata de pus pe masă.

4 — 200 rețete cercate

RĂCITURI DE CAP DE VIȚEL

espică capul de vițel şi-1 ferbe cu sare şi cu puțin petrinjel şi pui şi două cepe, şi puțin cimbruşor, şi coajă de alămîie. îl scoți şi-1 pui în apă race, şi în zama ceelaltă îl pui de ferbe cu un picior de vițel şi piperiu întreg, şi cuişoare, pînă ce scad, să rămîie jumătate de ocă. Apoi o strecori prin petică şi storci o alămîie; iar să o strecori. Apoi scoți ciolanele de la cap şi-1 tai frumuşel şi-1 aşăzi în calup. Să torni zama deasupra şi-1 lasă de se prinde.

CÎRNĂCIORI DE RACI

aci întîi clătite şi le laşi de se răcesc, apoi le tai în patru, ca să se facă cîrnăciori de un deget de lung. Iei vîrfuri de spărangă, ciuperce şi codițe de raci. Ciupercele să fie mai înainte

RĂCITURI DE CAP DE VIȚEL

înăduşite cu un pic de unt, pînă ce se moaie. Apoi iei toate aceste şi le toci la un loc, pui puțin unt de raci într-o tigaie şi-1 înfierbinți. Să pui tochitura înuntru si o lasă de se prăjăşte; iei de pe foc. Pui un ou întreg şi un gălbănuş, să-1 amesteci şi lasă de se răceşte puțin. Apoi întinzi de o muche de cuțit tocătura pe petiță, le faci cîrnăciori, le aşezi frumos pe farfurii unse cu unt şi, cu jumătate de ceas pînă a nu da bucate, torni puțină smîntînă dulce şi le pui pe jăratic. De voieşti, le împodobeşti cu codițe de raci prăjite.

OUĂ FRANȚUZEŞTI

CÎRNĂCIORI DE RACI

ei ouă şi le ferbi vîrtos, apoi faci puțin unt şi-1 amesteci bine cu ouăle şi pui şi puțin petrinjel verde, apoi le faci chiar ca ouăle şi le moi în albuşul cel de ou, şi le tăvăleşti bine în posmag, şi le prăjeşti în unt şi faci garnituri.

ei patru ouă şi un polonic cu vîrf de făină şi pune patru linguri de lapte şi amestecă bine, pune sare. Pune unt în tigaie să se înfierbinte, şi apoi toarnă aluat subțire şi-1 împunge cu cuțitul şi lasă să se ruminească şi, cînd va fi rumăn pe o parte, să întorci pe ceialaltă. Apoi să faci spanacul după cum se face

şi pui un rînd de spanac şi un rînd de clătite şi aşa, le aşază la farfurii, fiind gata.

ANGHINAR UMPLUT

FRIGANELE CU CRIERI

Iei crieri şi le tai mărunțel cu sare, petrinjel şi piperiu şi le hăcuieşti la un loc. Apoi tai felii supțiri de pîne şi întinde pe o felie crierii şi pune alte felii deasupra, şi apoi le taie tot felii cîte un deget de late, de lungi, le tăvăleşti în ouă şi în posmag, le prăjeşti în grăsime şi le pune în supă.

ă iei anghenari şi să le curați frunzele cele groase şi să le ierbi cu apă, pînă ce se moaie. Apoi freacă puțin unt, taie puțintică pîne muietă în lapte şi scobeşte puțin anghinarii, şi miezul acela îl hăcuieşti ori cu puțină carne, ori cu gîturi de raci şi le mestecă cu unt, apoi pune un ou înuntru şi puțină sare şi piperiu şi umple anghinarii. Apoi îi ferbi puțin, îi aşază pe farfurii şi le faci sos de smîntînă deasupra.

ă speli cartofele şi să Ie cureți. Pune puțin unt într-o tingire, să-1 topeşti. Apoi, tăvălind fieşte-care cartofă în făină, o pune

în unt şi le lasă acoperite pînă se ruminesc. Apoi ungi o farfurie cu unt, toarnă puțină smîntînă, tai cartofele roate. Iei puține sardele şi le cureți, le tai subțire şi le pui printre cartofe, presari pe deasupra posmag. Pui într-o tigaie puțină grăsime şi puțină ceapă tăietă, de se topeşte, şi opăreşti cartofele. Apoi le mai pui puțin pe jăratic.

ANGHINAR UMPLUT

ei caralabiile şi le curați şi le tai lungărețe, apoi topeşti puțin unt şi le pune înuntru şi le lasă pînă se moaie, dar le mestecă ca să nu se ardă. Apoi pune două linguri de făină, şi

două linguri dezamă, şi puțină sare şi lasă de ferb, pînă se ruminesc.

CURECfHI] NEMȚESC UMPLUT

CÎRNĂCIORI DE CARNE

Iei căpățînele nu prea mari şi le scobeşti înuntru. Apoi iei şi miezul acel scobit şi-1 ferbi cu sare. Pe urmă iei carnea şi o hăcuieşti cu puțină ceapă, cu puțină pîne muietă şi cu curechiul acel fert, mărunțel. Apoi freci puțin unt, pui înuntru două linguri de smîntînă şi le mesteci toate bine la un loc; apoi umpli curechiul acel scobit, apoi îi faci iar calup de curechi, îl leagă cu ață şi îl ferbi în apă cu sare. Apoi le tai felii, şi le asază în farfurii si le faci un sos deasupra.

UGER DE VACĂ

J erbi ugerul pînă se moaie, îl tai bucățele subțiri. le ungi cu unt şi le tăvăleşti în posmag. Apoi le pui în grăsime, [dar] să nu se ruminească prea tare; le aşază cu puțină smîntînă şi petrinjel şi le lasă de scad.

PÎRJOALE UMPLUTE



CÎRNĂCIORI DE CARNE

ei nouăzeci dramuri de carne şi o hăcuieşti mărunțel ți cu petrinjel verde. Apoi iei puțină pîne muiată în lapte, iei o bucată de unt, cît un ou, şi o freacă puhav. Pune două ouă întregi şi un gălbănuş şi le mestecă cu topitura. Pune puțină coajă de alămîie, sare, piperiu, două linguri de smîntînă, doua linguri de posmag şi le mestecă bine. Apoi faci cîrnăciori, îi tăvăleşti în ouă, în posmag. Să se prăjască în grăsime.

PÎRJOALE UMPLUTE

aci pîrjoale sau de carne de vițel, sau de miel, dar nu tocate, şi le ferbi în zamă. Apoi le pune pe o farfurie. Pentru douăsprezece pîrjoale, ei nouă-zăci dramuri carne friptă, puțin miez de pîne muiată în lapte şi le hăcuieşti la un loc, mărunțel; apoi puțină măduvă, coajă de alămîie, petrinjel, sare, piperiu, două ouă şi le mesteci bine la un loc. Apoi întinde tocătura aceasta pe pîrjoale deasupra, nu prea gros, le pune în tingire, cu puțină grăsime, şi le lasă de ferb înăduşite pînă se gătesc, apoi le pune pe farfurii şi le faci un sos.

LIMBĂ UMPLUTĂ

MÎNCARE DE MIEL

4[^? ă fiarbă limba pînă s-a muia, care apoi se curăță.

CÎRNĂCIORI DE CARNE

[V urmă o despică de-a lungu şi scoate carnea acea de la mijloc. Apoi taie carnea aceea şi puţină pîne muiată în lapte, freci douăzăci dramuri unt puhav, pui două ouă întregi şi două gălbănuşuri, sare, piperiu. coajă de alămîie, petrinjel, şi apoi umpli limba. 0 leagă bine cu sfară, o învăleşte în hîrtie şi o frige în cuptoriu. Apoi îi faci sos de sardele sau alt sos şi toarnă deasupra.

~*f* ai felii de carne macră, le bate şi le sărează, apoi \^ le pune în tingire cu puţin unt, petrinjel. ceapă, morcovi, cimbru, coajă de alămîie — toate tăiete mărunţel — , le pui în unt şi feliile de carne deasupra şi le lasă de se rumenesc. Apoi scoţi bucăţălile de carne şi mai pui puţină grăsime şi le lasă de ferb. Apoi strecoară sosul prin sîtă şi pune carnea înuntru, în sos, şi pune să mai fiarbă puţin.

PÎRJOALE UMPLUTE

FELII DE CARNE UMPLUTE

ei felii de carne rătunde şi le bate bine. Apoi iei carne friptă şi puțină pîne muietă în lapte şi le taie mărunțel, apoi pune cîțiva zbîrciogi şi coajă de alămîie, şi puțin piperiu, două ouă, două linguri de smîntînă şi le mestecă bine la un loc. Apoi întinde tocătura cu feliile cele de carne, le pune în tingire puțină grăsime sau slănină, le aşază pe jăratic, pînă se ruminesc. Apoi pui într-o tingire puțină grăsime, două linguri de posmag, puțină zamă, cincizeci dramuri smîntînă, puțină floare de sofran, zama de la jumătate alămîie şi Ie lasă să fiarbă bine. Aşază feliile de carne pe farfurii şi toarnă sosul deasupra. Asemine se face şi de căprioară.

PEPT DE CĂPRIOARĂ CU SOS

ă speli peptul de căprioară şi să tai coastele şi să le sărezi, să le pui în tingire şi pui: vin, oțet şi apă. Apoi să pui o ceapă împănată cu cuişoare înuntru, cimbru, rozmarin, piperiu şi imbiri şi lasă peptul de căprioară acolo, pînă s-a muia, apoi îl

scoate. Pune într-o tingire puțin unt, trei cepe mici tăiete şi pune peptul înuntru şi lasă să se ruminească pe amîndouă păr-țile.Apoi pui trei linguri posmag pisat peste pept şi-1 mai lasă puțin să se ruminească. Toarnă peste dînsul oțăt de acel în care au fert peptul — pe atîta, cît trebuie pentru sos — , pune puțină smîntînă şi coajă de alămîie, puțin zahăr ars şi-1 mai lasă jumătate de ceas de mai ferbe. Apoi pune-1 în farfurie şi toarnă sosul deasupra.

FRIGANELE UMPLUTE CU MIGDALE

f W

ri

■ .

atruzeci dramuri migdale pisate, pui trei galbă-nuşuri şi omăt de la două albuşuri, coajă de alămîie şi douăzeci dramuri zahăr şi le mestici pînă ce se îngroaşă. Apoi taie felii de pîne de un deget de groasă şi întinzi migdalile pe felii şi pui alte deasupra, le tăvăleşti în gălbănuşul de ou şi le prăjeşti în grăsime de vacă. După ce se prăjesc, le pui pe farfurii şi le presări cu zahăr şi scorţişoară şi torni deasupra vin fert cu zahăr şi le pui, sus şi jos, jăratic.

MUŞCHI ÎMPĂNAT DE VACĂ SAU DE VIŢEL

ă iei muşchiul, să-1 grijeşti frumos şi să-1 sărezi.

Apoi să iei o parte oţăt şi două de apă. Pune vr-o cîteva cepe, morcovi şi coajă de alămîie, două frunze de dafin şi piperiu întreg şi le ferbi bine, apoi le torni fierbinte peste

muşchi. îl acoperi şi-1 lasă douăsprezece sau douăzeci şi patru ceasuri înuntru, la răcoare. Apoi iei muşchiul şi-1 împănezi, făcînd trei sau patru rîn-duri. Pe urmă iei ceapa şi morcovii şi le pui în tingire şi muşchiul deasupra. Pui deasupra jăratic şi-1 laşi două ceasuri să fiarbă încet, pînă se rumineşte, apoi toarnă o litră smîntînă peste muşchi şi-1 mai lasă un sfert de ceas la foc, pînă se rumeneşte sosul. Apoi pui muşchiul în blid şi sosul deasupra.

MUŞCHI DE VIȚEL ÎNVĂLIT

ă iei muşchi sau carne macră, să o prăjeşti şi să tai felii subțiri, să le bați cu cuțitul, şi sare puțin. Carnea rămasă să o toci mărunt cu petrinjel verde, coajă de alămîie, pîne muiată în lapte şi puțină smîn-tînă. Apoi întinzi tocătura aceasta supțire pe feliile de carne şi le învăleşti rătunde. Apoi pui în tingire puțină slănină sau grăsime, ceapă, frunză de dafin, ceva cimbru şi morcovi, toate tăiate felii, pui feliile cele învălite deasupra, le sărezi şi torni deasupra oțăt şi apă, cît să le cuprindă, şi le lasă să fiarbă. Cînd sînt gata, pui carnea în blid şi torni sosul, cît trebuie, pin sîtă.

FELII DE CARNE ÎNVĂLITE

ă iei carne şi să tai felii lungărețe şi late ca mîna, dar de groase ca muchea de cuțit, le bate şi le serează. Apoi ferbi crierii cu sare, iei pelița de pe dînşii, îi toci mărunt şi-i scazi cu petrinjei în grăsime. Pui puțină ceapă, sare, piperiu, o mînă de posmag şi o lingură de zamă şi le laşi puțin să fiarbă şi să se răcorească. Apoi tai mărunt o bucățică de slănină, o amesteci cu tocătura aceea, o întinzi pe feliile de carne, o învăleşti şi o legi cu ață. Apoi pui în tingire grăsime, ceapă şi morcovi cu carne deasupra şi le laşi de scad şi se ruminesc. Scoți feliile şi pui două linguri de făină, să se ruminească. Apoi pui zamă, puțin oțăt şi coaje de alămîie şi laşi să fiarbă. Strecori sosul, pui carnea lor înuntru şi două linguri de

smîntînă şi mai laşi să scadă. Apoi aşăzi feliile cele învîrtite de rînd pe blid, torni sosul deasupra şi presări cu coajă de alămîie.

ALUAT DE PASTETĂ

ă iei cită făină, pe atîta şi unt, îl sărezi, tai untul felii în făină, mesteci cu sucitoriul bine, dar nu cu mîna, pui două ouă şi atîta smîntînă, cît să nu fie prea vîrtos şi îl mesteci bine cu un cuțit. Aluatul acesta nu trebuie să fie nicicum vîrtos şi nicicum atins cu mîna. îl întinde de trei ori, cît se poate de subțire, şi tot îl stringe din toate părțile şi îi pune făină numai cît trebuie. Aluatul acesta se poate întrebuința la ori ce vrei, şi untul trebuie să fie moale.

une pe o masă 220 dramuri făină, taie felii 132 dramuri unt şi 44 dramuri grăsime proaspătă şi o amestică bine cu-n sucitoriu. Pune sare, două ouă întregi şi două gălbănuşuri, opt linguri de smîntînă şi-1 mestică bine cu-n cuțit. întinde-1 de două ori, apoi îl pune în patru şi-1 lasă un ceas să se odihnească. Apoi îl întinde ca muchea] de cuțit şi fă ce vrei cu dînsul.

ALUAT PENTRU BUCATE

ALUAT DE PASTETĂ FRECAT

ă freci puhav 177 dramuri grăsime proaspătă.

Pune şese linguri de vin, una cîte una, şepte găl-bănuşuri, amestică bine un ceas, apoi pune făină cît să nu fie nici vîrtos, nici tare moale. Mai pune două linguri de vin şi două de smîntînă, coajă de alămîie. Apoi întinde aluatul pe un calup, şi pune înuntru ce mîncare vrei, şi o coace încet şi toarnă sosul, după ce vei tăia-o, deasupra.

PASTETĂ DE TOCĂTURĂ

4i4

ă iei 177 dramuri carne de vițel, puțină ceapă, coajă de alămîie, posmag muiat în lapte, le toacă tare mărunt cu carnea şi pune două ouă întregi înuntru şi le amestică. Pune trei ouă, o bucățică de unt şi puțin lapte, le ferbe ca un aluat şi le stringe şi le pisază la un loc cu celelalte. Pune acele două ouă sus arătate înuntru, apoi faci mîncare de maiuri cu puțin sos cu zamă de alămîie. Faci aluatul cu no. 42 şi pune pe fundul unei tingiri de un deget aluat, apoi pune jumătate de topitură de cele de deasupra, pune mîncarea cea de maiuri şi apoi ceealaltă tocătură şi o face rătun-dă. întinde aluatul şi taie dungi cu rotița cea cu zimți şi o pune peste tocătură ca o gratie. 0 ungi cu ou deasupra şi o coace trei sferturi de ceas. Cînd o pune pe farfurii, poate să se împodobească pe unde sînt borticele cu vîrfuri de sparangă sau cu gîturi de raci.

PASTETĂ DE HULUBI

ă grijeşti şi să sărezi hulubii şi să-i laşi să fiarbă puțin înăduşit cu puțin vin, zamă, ceapă, frunză de dafin şi coajă de alămîie. Apoi să faci un faş cu carnea de vițel, sos de miel, puțină măduvă şi maiurile de la hulubi, sare, piperiu, coajă de alămîie. Ungi cu acest faş hulubii. Fă o pastetă cu no. 43 sau 44, pune hulubii înuntru, fă şi capacul tot de pastetă, ungi cu albuş de ou şi o coace şi o pune pe farfurii şi o taie deasupra. Ori ce sos vrei, toarnă, ş-apoi pune capacul deasupra şi pune pe masă.

FASOLE, MAZIRE ŞI BOB VERDE DE MURAT

ă pui un cazan cu apă să fiarbă şi, după ce a ferbe cazanul, să pui fasolele în cazan, numai să le dai în undă şi apoi degrabă să le scoți, să le pui pe o masă, să le usuci la soare pînă cînd

s-ar usca, dar numai fasolele de harag; asemenea mazirea şi bobul.

MAZIRE VERDE ÎN GRĂUNTE

ai marolele în patru părţi şi le opăreşti cu apă clocotită. Scurgi apa, apoi pui în tingire unt sau grăsime şi un rînd de mazire verde, şi un rînd de maro-le, şi la mijloc un pui prăjit şi laşi să scadă, coperite, pînă se moaie toate. Apoi pune puţină făină şi pe-trinjel, lasă să se ruminească puţin, pune zamă cît se cuvine şi să mai fiarbă puţin. Apoi aşază frumos în blid.

ezghiocînd mazirea, numai grăuntele, fiind tînără, o arunci în apă, cînd clocoteşte, şi o laşi să ieie un clocot bun. Apoi o strecori prin sîtă bine şi o presări pe tavă şi o dai la cuptoriu, care să nu se înfierbinte, ce pe încetul să se poată usca. Şi cînd îi vra să faci bucate, s-o pui în apă race, să fiarbă.

MAZIRE VERDE CU MAROLE CAPATINE

US

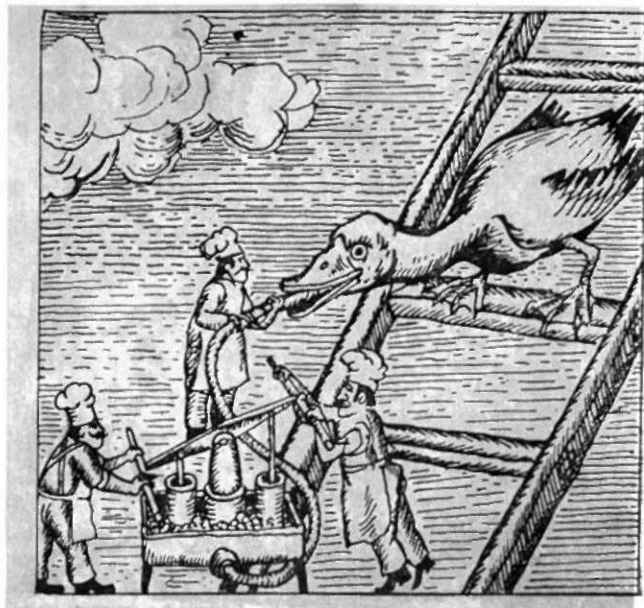
PĂSTRAREA MAZIRII VERDE

MÎNCARE DULCE DE MORCOVI

ă umple cu mazire grăunțe o butelcă şi s-o astupi cu dop bine şi s-o pui într-o tingire cu apă race să fiarbă un ceas şi

jumătate; şi apoi, luînd-o de la foc, o vei lăsa tot în acea tingire pînă se va răci si, scoțind-o, vei rîşîni (sic) butelca şi o vei pune la un loc uscat.

ă iai una litră şi jumătate de morcovi tăiați lun-găreți şi subțiri. Să li se deie mai întîi un clocot şi să se scurgă bine de apă, apoi să se puie într-o altă tingire, curată, cu o litră de zahăr sfărmat şi să se toarne deasupra apă clocotită, pînă le va acoperi peste tot. După ce va scade apa pe jumătate, să se puie coajă de alămîie cît se va socoti de trebuință şi, după ce va mai scade, încît să rămîie ca patru linguri de apă numai, să se stoarcă zamă de la două alămii. Aşa, fiind gata, să se aşeze pe farfurii şi să se deie fierbinte la masă.



MAIURI DE CxîSCĂ CU SOS

GĂLUȘICELE DE SMÎNTÎNĂ CU RACI



ă sărezi maiurile şi să le împănezi cu coajă de alămîie. Pune într-o tingire puţină grăsime sau unt, ceapă tăiată, şi maiurile, şi marariu şi le lasă să fiarbă puţin. Pune puţină făină şi lasă să rumineas-că puţin. Pune zamă şi smîntînă, cîteva picături oţet şi piperiu, lasă să mai ieie un clocot şi apoi aşază-lc ei douăzăci dramuri unt şi-1 freci pubav; pui patru ouă întregi, unul după altul, pui patru linguri de smîntînă, puţină sare. Apoi pui făină într-insul, cît trebuie să fie de gros aluatul. Pui jumătate oca lapte în tingire să fiarbă şi faci găluşicele cu lingura, le pui în lapte, ca să fiarbă cît trebuie. Iei gîturi de raci hăcuite, ungi o farfurie cu unt şi aşezi un rînd de găluşicele, presari raci de cei hăcuiţi şi puţină

smîntînă şi aşa le aşezi pînă ce se mîntuie, însă pe deasupra pui gîturi de raci întregi. Şi smîntînă să le pui; raci şi sus, şi jos. Şi le Iasă să fiarbă, să se ruminească.

GĂLUŞICELE DE GRISĂ

GĂLUŞICELE DE CRIERI

ă freci o bucăţică de unt puhav, bate înuntru două ouă, unul după altul, pune şi cinci linguri de grisă, sare şi două linguri de smîntînă. Amestică toate bine la un loc. Faci găluşicele, prăjăşte-le în grăsime, apoi pune-le în supă, să mai ieie vr-o două clocote.

ă iei crieri, să-i curaţi de peliţă şi să-i toci mărunt, cu petrinjel. Pune şi două ouă, sare, piperiu şi usucă-i puţin pe jăratic cu puţin unt. Apoi să-i pui să-i pisez cu puţină pîne muiată în lapte. Freacă puţin unt de raci şi mestică cu tocătura, pune şi un ou şi puţin posmag. Faci găluşicele şi le ferbi în supă.

GĂLUŞICELE DE RACI

GĂLUŞICELE DE POSMAG CU MIGDALE

H â moi pîne în lapte şi o toacă mărunt cu codițe de raci, petrinjel, coajă de alămîie. Apoi ici unt de raci de mărimea unui ou. îl freci îmintru: pui raci. două ouă întregi şi un gălbănuş, sare, două linguri smîntînă, puțin posmag; le mestică toate bine la un loc. Fă găluşicele şi ferbe în supă.

a freci patruzeci dramuri unt şi frecîndu-1, să pui cîte puțină apă înuntru. Apoi pune o mînă de migdale pisate, şepte ouă şi atîta posmag, ca să se facă aluatul cam vîrtos. Fă găluşicele şi le ferbe în supă. Aceasta este pentru patrusprezece persoane.

GĂLUŞICELE DE CARNE

ă iei 177 dramuri carne tocată şi o amestică cu o litră lapte şi cu două ouă. Pui două sau trei mîni de pîne muiată în lapte, torni şi unt topit de mărime ca jumătate de ou, puțină floare de nucuşoară şi frămîntă bine aluatul. Fă găluşicele şi le ferbe în zamă.

MAIURI DE GÎSCĂ CU CERC DE OREZ ÎMPREGIUR

ă iei maiuri de gîscă, le speli, le sărezi, le pui în tingire. Supt maiuri pui nouă sau zece felii de ceapă şi morcovi roate tăiați. împănezi maiurile cu cuişoare, apoi pui jumătate litră smîntînă, o mînă posmag şi cîteva bucățele unt sau grăsime bună. Acoperi cu capacul, pui dedesupt şi deasupra jăratic şi le laşi un ceas să se coacă bine. Apoi scoți maiurile şi iei grăsime de pe sos şi, peste celelalte rădăcini şi cuişoare, pui cîteva linguri de zamă şi să le scazi degrabă. Apoi aşezi maiurile în farfurie, unde trebuie să fie gata cercul acel de orez şi torni sosul pe dînsul. Cercul acela de orez se face în următoriul chip: Să pui o bucățică unt să se înfierbinte, să pui înlăuntru petrinjel verde hăcuit, pui 83 dramuri orez, taie şi o ceapă în patru, pui puțin piperiu. Apoi le laşi toate acestea să fiarbă un ceas şi tot pui, din vreme în vreme, puțină zamă, ca să nu se ruminească orezul. îndată ce se va muia orezul, să scoți ceapa şi piperiul afară şi să pui o bucățică de unt de raci. Apoi pui în altă tingire o bucățică de unt să se înfierbinte, pui puțin petrinjel verde şi vr-o cîteva ciuperce tăiete şi le laşi să scadă, puind şi puțin piperiu pisat. Cînd va fi scăzut, să pui puțină făină, o lingură sau două smîntînă şi iarăşi să scadă. Din orezul mai sus-zis să faci împregiurul farfuriei un cerc frumos şi apoi pui de-a curmezişul un rînd de ciuperce şi un rînd de gîturi de raci, tot cîte de două degete unul de altul

departe, ca să fie ca o cordea. Apoi, fiind cercul gata, vei pune maiurile de gîscă cu sosul lor.

RAȚĂ SĂLBATICĂ FRIPTĂ

ața, după ce-i grijită, o pui într-o farfurie; şi ferbe oțăt amestecat cu puțină apă şi cu o bucățică de coajă de alămîie, şi cu frunze de dafin, şi cu enibahar, şi apoi, clocotită fiind, torni peste rață şi o laşi de şede vr-o două zile. Apoi iei rața şi o întinzi cu şese rînduri de slănină pe pept. Pui rața în frigare şi pui oțet de cel în care au şezut rața, cît socoteşti că trebuie pentru salce, şi pui şi o lingură de smîntînă şi tot torni peste rață, pînă ce se frige. După ce-i friptă, o pui pe farfurie şi torni salcea deasupra şi o dai la masă.

FRIPTURĂ DE SPINARE ŞI DE BUT DE CĂPRIOARĂ

ei butul sau spinarea spălată curat şi o pui să şadă două ceasuri în sare, apoi pui oțet amestecat cu apă într-o ulcică şi

pui două cepe întregi — vîră patru cuişoare în cepe —, o țelină şi un cățăl de usturoi, două frunze de dafin, coajă de alămîie, vr-o cîteva fire de enibahar şi puțin piperiu întreg. Aceste toate se ferb cu oțet şi, fiind clocotit, pui butul în strachină şi torni oțet deasupra, ca să-1 cuprindă, şi-1 lasă două sau trei zile, opărindu-1 în toate zilele cîte de două ori tot cu acel oțet. Apoi iei pelea acea vînătă de pe dînsul şi-1 împănezi foarte des cu slănină, îl pui în frigare şi pui oțet de cel strecurat în tigaia cea de supt frigarea cu friptura, cît socoteşti ca să aibă salce. Pui şi o lingură de smîntînă şi, frigîndu-se, să tot torni deasupra salce de aceea, pînă se va frige bine. Apoi, puind pe farfurii, torni salcea deasupra şi-i gata.

PUI PRĂJIȚI CU UNT

uiul, <rijit foarte curat şi tăiat în patru, îl sari precît trebuie şi îl laşi să şadă un ceas. Apoi, puind unt mult în tigaie de lut, laşi să clocotească şi apoi, tăvălind bucățălile, le pui în făină de grîu. Le moi pe urmă în apă rece, şi apoi, tăvălindu-le în posmag de franzelă, le pui în tigaia cu unt şi, ruminindu-se bine pe o parte, le întorci pe ceea parte, ca să se ruminească deopotrivă, şi sînt gata.

MIEL PRĂJIT FRIPTURĂ

ei carne de miel şi tai tot felii, şi pe urmă o ferbi cu puțin unt. Apoi, după ce se răcoreşte, o tăvăleşti în ou şi o presări bine

cu posmag şi o prăjeşti în grăsime, apoi o pui în farfurii şi pune petrinjel pe deasupra.

CURCAN UMPLUT

ă iei un curcan, să-1 grijeşti şi să-i tai pelea de-a lungul pe spate, şi apoi, cu-n cuțit, să-i tai ciolanele pîn' la aripi ?i picioare, ferind de a tăia pelea. Apoi iaca o jumătate ocă carne de vițel, un mai de gîscă şi puțină slănină şi le toacă, dar nu prea tare mărunt. Ia şi cîteva triufe sau ciuperce şi asemine tocate, le pune la un loc, de scad, cu puțin unt, petrinjel verde, hagimă, sare şi piperiu. Apoi le pune într-o strachină, puind un ou întreg şi un gălbănuş, şi le mestică bine. Cu aceasta umple curcanul şi îi coasă pelea pe spate. După aceasta, taie felii de slănină tare subțiri, cu care învăleşti curcanul şi-1 leagă pe deasupra cu ață. Apoi îl aşază în tingire şi-i pune trei linguri de zamă de vacă, jumătate de litră vin alb, puțin petrinjel verde şi hagimă şi-1 lasă încet de ferbe. Şi cînd îi curcanul destul de moale, îl scoate şi-1 pune într-un loc să nu se răcească. Apoi ia grăsime de pe sos ş-o strecoară printr-o sîtă ş-o lasă de ferbe, pîn'rămîne numai puțină. Şiatunce, dezlegînd slănina de pe curcan, îl aşază pe farfurii şi-i toarnă deasupra acel puțin sos şi pinpregiurul farfuriei aşază cartofe mici, prăjite.

PUI PRĂJIȚI

ă grijeşti puii şi să-i tai în patru, să-i sărezi. Bate omătul de la două ouă, unge puii şi-i presoară cu posmag; şi să-i prăjeşti frumos şi le pune garnitură.

CAŞCAVAL DE VACĂ

ă-i grijeşti şi să-i sărezi. Scoate maiurile şi stoma-hurile şi le hăcuieşte cu petrinjel. Apoi pune două ouă, patru linguri posmag ruminit în unt, sare şi puţină smîntînă. Umple puii,

PUI UMPLUŢI ŞI FRIPŢI

leagă-i cu ață şi-i frigi în frigare şi tot îi unge cu unt. Cînd vor fi gata, îi aşază cu petrinjel.

udată ce va mulge laptele, să-1 pui într-o căldare de trei vedre sau după mulțimea laptelui şi, dîndu-i cheag foarte puțin, să-1 pui pe foc pe socoteală, ca tocmai pe la al trielea ceas să se închege, şi necontenit să-1 mestici cu mîna, pin' nu va mai pute suferi mîna înuntru. Şi pe urmă, amestecîndu-1 cu o cracană, pînă cînd se va face laptele în colțuri ca alunele şi cînd acele colțuri or începe a se lipi unul de altul, atunce să-1 pui în strecătoare de astariu şi să-1 pui pin tipariu. Şi sare zgrobunțată să-i dai în patru rînduri: întîi, puțin; al doile, după trecere de 12 ceasuri, mai multă; al trielea, după 24 ceasuri, şi mai multă, şi al patrule, iarăşi la 24 ceasuri. Apoi să-1 scoată din tipariu şi să-1 puie pe o scîndură la teasc, unde să şadă vr-o patru-cinci zile. Tipariul să fie rătund şi de mărimea unei sîte.

BRÎNZĂ ZĂURATĂ

apte de vacă, îndată ce se va mulge, să se puie pe foc să fiarbă. Şi ferbînd, iei lapte acru de oi cu un polonic, îl pui în lapte, pînă ce cuprinde laptele deasupra, şi-1 laşi de ferbe, pînă ce se corăsleşte. Pe urmă îl torni în strecătoare, îl laşi de se scurge bine şi apoi îl scoți din strecătoare şi pui boțul pe lesă, pînă se scurge bine, şi-1 iei pe urmă la frămîntat, pînă se face ca un alifiiu. Apoi îi dai sare cîtă trebuie şi iarăşi să-1 frămînți bine. Şi puind în putini puțină sare, bați brînza cu un pilug şi presără şi deasupra puțină sare. Să-i pui frunză de alun şi să bați lut deasupra.

PASTRAMA DE MASCUR

ă iei piciorul cel de porc scos pentru pastrama şi, spălîndu-1 bine, să presări peste el silitra trebuincioasă, enibahar, sare şi usturoi şi să-1 pui în salamură să şază trei săptămîni, şi pe urmă îl scoți şi îl ții trei zile la teasc, şi după aceea îl pui la fum, unde să steie patru săptămîni, însă la fum de măsură. Şi apoi o iei de la fum şi, de voieşti, o ferbi cu vin în care pui trei

cepe, frunze de dafin şi rozmarin şi laşi de ferbe sau un ceas şi jumătate, sau mult două ceasuri, şi atunce-i gata.

JAMBOANE

CUM SE FERBE JAMBONUL

ìi de ferbe o jumătate de ceas numai cu apă, apoi, peste apa
i vin mai puțin decît apa.

Pui şi chimion, enibahar şi ce alte mirodenii voieşti.

Apoi, după ce ferbe, îl scoți din apă şi, după ce se răceşte bine, este gata.

a jamboane, îndată ce Ie vei scoate, calde încă fiind, să pui

250 dramuri silitră pisată, puind cîte o mînă bună de silitră de fieştecare jambon, ţiindu-1 pînă a doua zi numai în silitră, şi a doua zi le pui sare, pînă se fac albe. Şi puindu-le tot cîte două, carne la carne, şi întorcîndu-le în toate zilele, Ie stropeşti cu salamura care îi lăsată dintr-însele şi le ţii şepte zile dacă sînt mici, iar dacă sînt mari, apoi le ţii zece zile. Pe urmă îi scoţi şi-i pui la teasc patru zile, apoi îi pui la fum şi-i ţii pînă la Paşti.

BUDINCĂ DE GRISĂ DE PUS ÎN sufrĂ

FRANZELĂ UMPLUTĂ CU TOCĂTURĂ, PENTRU SUPĂ

ei o litră de zamă, pui 50 dramuri grisă şi o laşi să fiarbă bine şi să se răcească. Apoi să iei 40 dramuri unt puhav, pui patru ouă întregi şi două gălbănuşuri, puțin petrinjel şi posmag, şi apoi le amestică cu grisa la un loc. Unge un calup cu unt şi îl pune înuntru şi-1 coace, apoi îl tai bucățele şi îl pui în supă. Această **6upă** este pentru zece persoane.
ei carne de miel şi maiuri de găină şi petrinjel şi le hăcuieşti mărunțel la un loc. Apoi pui şi topeşti puțin unt şi pui două linguri de posmag şi tocătură înuntru, puțină sare şi piperiu şi laşi de sărumineşte. Apoi pui un ou întreg şi două linguri de smmtînă şi le amesteci bine. Pe urmă taie felii de pîne mici, întinde tocătura deasupra şi le prăjeşti în grăsime. Apoi. le pui în supă, să ieie un clocot.

apte acru de vaci să-l ții şi o săptămînă, adecă ori amestecîndu-l pînă se va înăcri bine. Apoi, la zece ocă lapte acru să pui 30 sau 40 ouă şi făină de grîu curat. Să se frămînte vîrtos cu aluat de grîu, iar nu cu drojdii; şi de trei ori pe zi să se frămînte, în curgere de o săptămînă. După aceasta



TRAHANÂ PENTRU CIORBĂ

să-l rupi bucăți şi să-l pui la soare şi bucățelele să le tot rupi pînă cînd vor fi bune de frecat. După aceasta să le freci în ciur şi, cernîndu-le, le usuci bine. Şi vei avea bună trahanâ.

SALCE DE HREAN CU MIGDALE

ei cinci linguri de smîntînă, jumătate lingură de făină şi le amesteci tare bine la un loc. Apoi pui înuntru un polonic de zamă de carne, o mînă de migdale pisate bine, o bucăţică de zahăr şi hrean ras, iarăşi o mînă, şi mestecîndu-le, laşi să dea un clocot şi să torni peste rasol.

SOS CU PATLEGELE ROŞII

ă răscoci patru ouă; trei sardele curățite bine şi scoase oasele, puțină ceapă, puțin petrinjel — toate la un loc să se hăcuiască tare mărunt. Apoi, puindu-le într-un blid, pui mustariu, puțin zahăr şi oțet, după plăcere, şi amestecîndu-le bine, le torni peste rasol.

ei pătlăgele şi le pui într-o covată sau într-o putină şi le mustuieşti cu un băț. Le laşi o zi sau două şi, după aceea, scurgi apa care este deasupra, şi zama cea groasă s-o pui să fiarbă pînă se îngroaşă bine. Apoi o dai pin sîtă şi iar o pui la fert, pînă se face vîrtoasă. Apoi o pui pe tavă şi o dai în cuptoriu, pînă se usucă. Pe urmă o tai, o înşiri pe ață şi o spînzuri.

ă pui într-o tingire puțin unt şi să-1 topeşti. Apoi să pui trei linguri de făină şi două linguri de harpacică tăiată mărunțel şi să fiarbă puțin pe jăratic. Apoi pui ceapă, puțină smîntînă şi oțet, puțină sare şi puțină harpacică tăiată şi faci sos şi-1 pui pe rasol deasupra.

ui într-o tingire puțin unt şi laşi de se topeşte. Apoi pune puțin petrinjel. Mai iei puține ciuper-ce şi le taie supțire şi le pui în unt, să fiarbă puțin. Apoi pune puțină făină şi-1 lasă de se rumineşte. Apoi pune puțină ceapă, puțin vin roşu şi sare. Sosul acesta se poate pune şi peste pîrjoale, şi

SALCE DE MUSTARIU RECE, PENTRU RĂSOL

peste pui.

SOS DE HARPACICĂ, DE RASOL

SOS



înd a fi vînatul pe jumătate fript, să iei o litră făină şi o litră de smîntînă acră, să le mestici bine. Apoi ungi friptura cu sosul acesta, să o mîntui de fript. Apoi celalalt sos, cît rărnîne, îi pune puţină coajă de alămîie şi puţin cimbru şi-1 ferbi puţin. De va fi prea supţire, să pui o lingură de făină să se ruminea-scă, apoi o toarnă peste friptură. Şi poţi pune şi capere înuntru, în sosul acesta.

SOS DE UNT PENTRU BUCATE

ă pui puţin unt să se încălzească pînă să va topi numai. Apoi pune trei linguri făină şi lasă să se umfle puţin, fără să se ruminească. Apoi pui înuntru zamă şi trei linguri smîntînă şi o lasă să scadă şi este gata.

SOS DE SMÎNTÎNĂ, PENTRU VÎNAT

BULION DE PĂTLĂGELE ROŞII, DE A SE PUTE ŢINE PESTE IARNĂ

ă iei pătlăgele roşii foarte coapte şi, tăindu-le în două sau în trei, să le pui în două-trei tingiri de dulceți, umplîndu-le bine numai cu pătlăgele, fără însă să se puie apă nicicum. Pe urmă să le pui pe foc şi, cu necontenire, să le amesteci cu un



melesteu, ca să le sfarmi, şi să nu se ardă nicicum; şi să se fiarbă bine, pînă să va îngroşia. Apoi să le petreci prin sîtă rară şi pe urmă iarăşi le pune prin tingiri foarte curate. Şi sa se fiarbă, pînă seva îngroşia ca povidla de perjă. Şi cînd este aproape de a se mîntui de fert, atunce pune puțină făină picluită, pentru ca sase îngroaşe. Şi pe urmă îl torni prin gavanoase, care să fie drepte — precum în fund, aşa şi în gură — şi le laşi ca să se răcească bine. Şi pe urmă pui de topeşti grăsime şi, fierbinte, o torni deasupra — ca degetul să fie — şi apoi o laşi de se sleieşte. Şi aşa stă, fără să se strice, toată iarna.

ei o oală de cinci ocă şi pui înuntru următoarele: şese picioare de mascur, patru de viţel, un cap de viţel fără crieri, un font de jambon cu carne afumată de mascur, puţină sare, puţin piperiu şi pe atîta eniba-har, şi umplînd oala cu apă, o laşi să fiarbă două ceasuri. După aceea, pui într-o tingire vr-o cîteva felii de slănină, de cepe, de morcovi, de caralabe, un font carne de oaie ş-un font ciolan bun de vacă fărîmat în bucăţele şi o acopere cu capacul ei, lăsînd-o să fiarbă pe jăratic atîta de mult, pin' ce se va rumeni fără să se ardă. Şi cînd va fi bine rumenită, se va turna în oala ace de cinci ocă, în care zama se afla fiartă, pe care o laşi iarăşi să mai fiarbă un ceas şi o strecori prin o sîtă deasă. Şi pui o litră şi mai puţin oţet şi iarăşi o laşi să mai fiarbă un ceas. Apoi pui în altă oală trei albuşuri de ouă cu coajă cu tot, le bate bine cu lingura şi peste ace toarnă zama clocotită şi le bate bine, puindu-le în spuză fierbinte, şi, după jumătate de ceas, le strecoară. Şi întinde un şărvet, pilind deasupra lui hîrtie groasă sugătoare, şi toarnă peste ea încetişor zama aceea, pentru ca să se strecoare limpede. Iar dacă se va răci, o vei încălzi de isnoavă. Şi, răcindu-se, o poţi întrebuinţa la ce vei voi.

ZALATINĂ DE PORTOCALĂ

ZALATINĂ DE CAFE CU LAPTE

>

ei 16 dramuri de clei, îl tai bucățele şi-1 moi în jumătate de pahar de apă. Apoi pui 75 dramuri zahăr şi-l topeşti cu jumătate de pahar de apă. Cînd va începe a ferbe, amestică cleiul şi un albuş de ou şi apoi îl strecori printr-un şărvet. Şi iei zama de la 12 portocale — zama să fie strecorată ■—, amestici zama cu zahărul şi îl torni în calup şi îl pui în gheață, să se prindă. Aşa să urmezi la toate zalatinele, puind pe cît zahăr, atît şi ori de ce zama ai voi să o faci.

ă prăjeşti 40 dramuri cafe la care să pui vr-o zace migdale cînd o prăjeşti. Apoi o rîşneşti şi o ferbi în trei litre de lapte. După ce se aşază cafeaua, o strecori pintr-o pînză şi pui zahăr pe cît o voieşti de dulce. Pui şi 8 dramuri clei de moron, topit, şi o strecori iarăşi prin pînză, în calup, şi o pui la răceală.

ZALATINĂ DE VIŞINE PROASPETE

ă iei jumătate ocă vişine, să le pisezi cu simburi.

Pune-le într-o farfurie mare şi toarnă peste dînsele o litră apă caldă şi o acoperi, ca să şadă la răcoare pîn'a doua zi. Apoi, a doua zi, stoarce zama prin un şervet, pune zahăr cît va trebui de dulce şi coajă de alămîie şi o pune să fiarbă bine. Pui şi cinci dramuri clei topit şi omăt de la un albuş şi să mai ieie un clocot. Apoi îl strecori de două sau trei ori prin şărvet în calup aşezat pe gheaţă.

ZALATINĂ DE ZMEURĂ

ă iei jumătate ocă zmeură, să o ferbi bine, să torni peste dînsa o litră apă caldă şi să şadă la răcoare pîn'a doua zi. A doua zi strecoară zama, şi pune zahăr cît trebuie de dulce, şi pune coajă de alămîie şi să fiarbă jumătate de ceas bine. Pui cinci dramuri clei topit şi să mai ieie un clocot, şi o strecori în calup aşezat pe gheaţă.



ZALATINĂ DE PORTOCALĂ

BUDINCĂ DE CARTOFE

ă freci 84 dramuri zahăr, pui patru portocale mari şi două alămii. Pune zahărul în tingire, stoarce zama de la acele portocale şi alămîi peste dînsui, pune şi jumătate ocă vin tare bun şi lasă să fiarbă bine jumătate de ceas. Apoi pune zece dramuri clei topit şi-i mai dă un clocot şi-1 strecoară în calup aşezat pe gheaţă.

aizeci dramuri cartofe ferte, 40 dramuri unt pus într-o piuliță şi pisate bine împreună, şi apoi le pui într-o strachină. Pui 8 ouă — gălbănuşurile, unul după altul —, 20 dramuri migdale pisate, din care să fie şi vr-o cîteva amare, şi 20 dramuri zahăr pisat şi coajă de la jumătate alămîie. Şi apoi, amestecîndu-le un ceas, faci omăt de patru albuşuri, îl amestici împreună, ungi calupul cu unt, îl torni înuntru, îl coci încet şi îngădui coptul, ce-1 dai îndată pe masă, prăsărîndu-i zahăr pe deasupra.

atruzăci migdale pisate supțire, 30 dramuri zahăr pisat şi două ouă întregi şi opt gălhănuşuri, unul după altul, şi, amestecîndu-le un ceas, pui 20 dramuri ciocolată rasă, puțină vanilie pisată şi amestecate toate bine. Faci omăt de la trei ouă, îl amestici împreună şi-1 torni în calup, ungînd calupul cu unt, şirl pune în cuptoriu, fiind cuptoriul slab.

ouă sute dramuri fragi dați prin sîtă şi 40 dramuri zahăr pisat muiat cu cinci linguri de apă şi ferbe pînă începe a se lega, ş-apoi pune fragii înuntru şi să fiarbă pînă s-a îngroşia. Ş-apoi să le pui într-o farfurie şi le lasă să se răcească; şi iei de la o alămîie zama şi o lingură de zahăr şi, amestecîndu-le cu fragii un ceas, să faci omăt de şese albuşuri, puind tot cîte o lingură pînă ce s-a sfîrşi omătul, şi la sfîrşit [pui], de la jumătate de alămîie, coaja. Apoi o pune pe o farfurie cu unt unsă, făcută cărămidă, şi copt într-o căldură de mijloc şi date degrabă la masă, că scade.

atruzăci dramuri migdale pisate supțire, 30 dramuri zahăr pisat, de la o alămîie — coaja, patru ouă întregi şi patru gălhănuşuri şi patru albuşuri făcut omăt, puindu-le într-o strachină, le freacă un ceas. Ungi calupul cu unt şi posmag, pui a triea parte înuntru şi o dai în cuptoriu, de le coace puțin. Apoi, sco-țînd-o, iei vişini scoase de sîmburi şi presărate cu zahăr şi, scurgîndu-le zama, presără pe deasupra; şi apoi, mai puind ceialaltă parte, o dai iarăşi în cuptoriu şi o laşi de se coace iarăşi puțin. Apoi o scoți şi-i presări iarăşi vişini, pui şi ceealaltă parte şi o dai în cutoriu, pînă se coace bine; şi, presărînd zahăr, o dai la masă.

ouă sute vişini coapte le pui de ferb înăduşite un pic, le torni pe o sită, ca să se scurgă zama lor, şi le scoate simburile şi taie în trei vişina. Apoi iei trei felegene de posmag şi-1 stropeşti cu slifcă cît scoteş-ti, ca să nu rămîie, 20 dramuri

unt şi-1 freacă puhav. Pui în veşini posmag, coajă de alămîie, 40 dramuri zahăr — aceste toate le pui o dată în unt — şi pui două ouă întregi şi patru gălbănuşuri şi, amestecîndu-le jumătate de ceas, faci omăt de la patru albuşuri şi, amestecînd înuntru, ungi calupul cu unt, cu posmag, îl torni înuntru şi-1 dai în cuptoriu.

BUDINCĂ DE CARTOFE

BUDINCĂ DE VIŞINI

994

BUDINCĂ DE VIN

incisprăzăce dramuri unt pui într-o tigaie să se înfierbinte şi pui de la patru franzele posmag într-insul, ca să se umfle.

Apoi pui 100 dramuri vin alb să fiarbă, amestecîndu-1, şi apoi îl lasă să se răcorească. Pui 20 dramuri unt şi-1 freci puhav şi

pui trei ouă întregi şi patru gălbănuşuri, unul după altul, de la o alămîie — coaja, 30 dramuri zahăr; şi, cînd vor fi amestecate bine, iei de la patru albuşuri omăt, amestecîndu-1 binişor; şi ungînd calupul cu unt şi cu posmag, îl torni înuntru şi-1 dai în cuptoriu.

BUDINCĂ DE VIŞINI

atruzăci dramuri unt frecat tare puhav şi pui 8 gălbănuşuri, unul după altul, şi 40 dramuri migdale pisate măruntel şi 40 dramuri zahăr pisat, de la patru ouă — albuşurile. Aceste le mestici un ceas, apoi pui şese linguri posmag foarte supțire şi-1 amestiei încet, 160 dramuri vişini coapte bine şi le amestiei degrabă înuntru. Apoi le pui în calup, însă calupul să fíe uns şi presărat cu posmag, şi o coci jumătate de ceas.

BUDINCĂ DE GĂLBĂNUȘ DE OU

ei gălbănuşurile de la şese ouă răscoapte, a patra parte de migdale curățite şi îndeosebit pisate în piuliță fieştecare şi, frecînd tare puhav, un sfert de font de unt. Amesteci în el cele pisate, gălbănuşuri şi migdale, precum şi patru ouă întregi şi patru gălbănuşuri, care, amestecîndu-le bine, le pui zahăr pisat, pe cît o voieşti de dulce, şi vanilie pisată. Şi pe urmă, luînd de la alte trei ouă numai albuşul, care să să bată omăt vîrtos, îl amestică uşor cu celelalte şi o aşezi în urmă într-un blid uns cu unt. Faci un cerc împregiur de hîrtie unsă bine şi o coace încet în cuptoriu.



BUDINCĂ DE RACI CE SE CHIAMĂ MERIDON

ei posmag de la două franzele şi-l moaie în lapte.

Apoi freci puhav 25 dramuri unt de raci şi îl mestici cu posmagul. Pui 40 sau 50 codițe de raci şi picioare, 50 dramuri mazire verde — care mai înainte să fie scăzută în unt —, puțină sare, două ouă întregi şi cinci gălbănuşuri, unul după altul, şi le mestică bine. Apoi pui şi omăt de la cinci albuşuri.

Ungi calupul cu unt de raci şi aşază codițe de raci, mazire verde sau vîrfuri de sparangă, pui budinca înuntru şi o ferbi în aburi un ceas.

ă iei 42 dramuri migdale pisate supțire şi să le stropeşti cu zamă de la jumătate de alămîie zămoasă. Apoi iei 42 dramuri, zahăr, îl topeşti cu două linguri apă şi-1 legi puțin; îl torni ferbinte peste migdale şi le mestici pînă se răcoresc. După ce s-au răcit de tot, pui înuntru două ouă întregi şi şese gălbănuşuri, tot unul cîte unul, şi să le amestici trei sferturi. Apoi pui coajă de alămîie şi omătul de la trei albuşuri. Ungi calupul cu unt şi o torni şi o coci încet. Aceasta este pentru şese sau opt persoane, nu flămînde.

une în jumătate ocă lapte şese ouă întregi şi puțină zamă de alămîie să fiarbă pînă se stringe laptele. Apoi o strecoară şi stoarce bine acea brînză şi o lasă să se răcească. Freacă puhav 42 dramuri unt şi mestică untul cu acea brînză şi puțin mez de franzelă muiată în lapte. Pune 66 dramuri migdale pisate şi patru întregi şi cinci gălbănuşuri, tot cîte unul, coajă de la două alămîi şi zahăr cît trebuieşte. De vrei, pune şi puține festice mestecate bine. Şi o toarnă în calup.

ÎNVÎRTITĂ DE CIOCOLATĂ

La jumătate ocă de făină pui un gălbănuş de ou şi unul întreg şi apă caldă cît socoteşti că trebuie; şi apoi, după ce se odihneşte, întinzi aluatul mai supţire cît se poate şi, lăsîndu-1 puţin să se răcească, să-1 stropeşti cu o lingură de unt cu ciocolată, două bucăţele rase. [Iei] 40 dramuri migdale pisate şi 15 dramuri zahăr şi, amestecîndu-le la un loc, presări aluatul, şi apoi stropeşti aluatul cu cinci linguri de slifcă. Şi puind slifca de un palmac în calup, învăleşti învîrtita şi o pui înuntru. Pui jăratic dedesupt şi deasupra şi o lasă să scadă dedesupt.



ÎNVÎRTITĂ DE JAMBON

ă faci aluatul după cum se face şi la celelalte învîrtite, numai să pui o bucăţică de unt cît un ou de mare şi, frecîndu-1 cu făină, faci aluat după cum trebuie. Apoi îl lasă să se odihnească şi pe urmă îl întinzi si, întinzîndu-1, îl stropeşti cu unt; şi baţi două ouă, întinzi ca jumătate litră de smîntînă şi, ungînd aluatul, iei jambon fert, tăiat mărunt, şi presări

ÎNVÎRTITĂ DE CIOCOLATĂ

deasupra; şi învălind învîrtita, o pui pe tavă unsă cu unt şi o dai în cuptoriu.

â faci aluatul după cum se face şi la celelalte învir-tite, numai să pui unt cît un ou de mare şi să faci cu făină. Apoi să iei de la 40 raci gîturile şi picioarele tăiate şi posmag mai mult decît jumătate de franzelă, să-1 stropeşti cu slifcă dulce. Apoi iei o bucată de unt de raci şi-1 freacă puhav şi pune un ou întreg şi două gălbănuşuri şi posmag. Stropeşti. Pune şi patru linguri de smîntînă dulce, îl amestici bine, puind şi puțin petrinjel sau coajă de alămîie, şi, întinzînd aluatul tare supțire, îl laşi să se zbicească. Apoi stropeşti cu unt de raci — să se presere acela bine — şi, învălind învîrtita, să o pui pe o tăvăluță unsă cu unt, să o dai în cuptoriu, unde o laşi de se coace bine.

ui într-o strachină 60 dramuri unt proaspăt, îl freacă pînă se face puhav, 160 dramuri migdale curățite şi pisate foarte supțire, ca făina — şi pe dmsele le tot stropeşti cu apă, pe urmă le pui în unt şi le freci un sfert de ceas —, 80 dramuri zahăr cernut şi pui iarăşi înuntru două ouă întregi, coaja şi zama de la o alămîie, şi frecate trei sferturi. La sfîrşit să pui 40 dramuri făină picluită, bună, şi pe urmă frecat bine vr-o zece minute. Şi, în urmă, ungi tavaua, pui dulceți deasupra şi iarăşi o dai în cuptoriu, pînă se coace, însă în cuptoriu să nu şadă mai mult decît un sfert de ceas.

TORT DE MIGDALE

TORT DE MIGDALE

TORT DE MIGDALE

ptzăci dramuri de migdale pisate foarte mărunt, 80 dramuri zahăr pisat şi coajă de la o alămîie —■ aceste toate să se amestice la un loc. Apoi le pui întro-oală smălțuită şi pui şi 8 ouă întregi şi 8 gălbănuşuri — aceste toate să se amestice la un ceas. Apoi să fie cuptoriul gata şi acolo, la gura cuptoriului, să se toarne în calup, fiind calupul uns cu unt şi presărat cu posmag. îndată să se puie în cuptoriu şi, după ce-i copt, îl laşi de se răceşte şi apoi le scoți din calup.

entru un tort mare iei 120 dramuri migdale curățite, le hăcuieşti pe o scîndură tare mărunt. Pui într-o oală trei ouă întregi şi trei gălbănuşuri, 120 dramuri zahăr cernut şi le mestecă jumătate de ceas. Apoi pui migdalele cele hăcuite, le amestici jumătate, pui de la două alămii coaja, ungi calupul cu unt, îl torni înuntru şi o dai în cuptoriu să se coacă frumos.

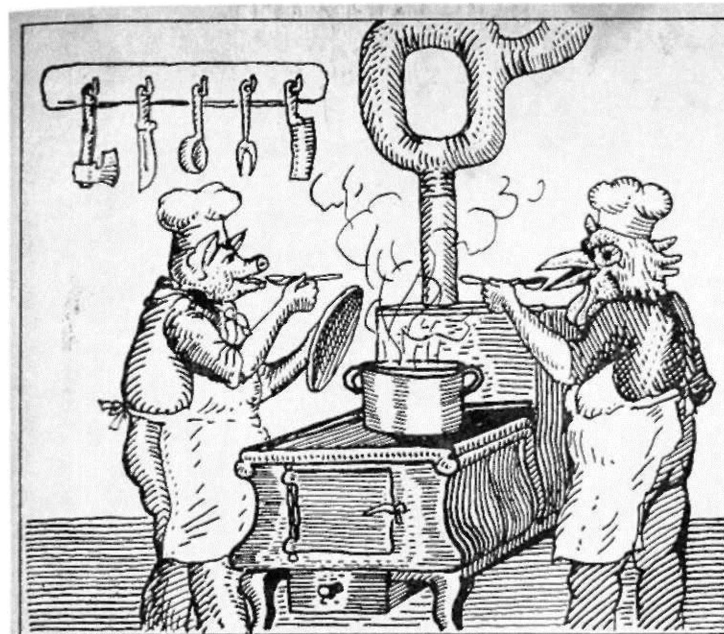
TORT DE LENȚI CU GRATII

ei 80 dramuri făină, 40 dramuri unt proaspăt, care să se frece la un loc cu făina, 40 dramuri zahăr pisat mărunt şi 40 dramuri migdale pisate mărunt, amestecate la un loc cu făina. Apoi pui şi trei gălbănuşuri de la ouă, întregi, zama şi coaja de la o alămîie şi trei linguri de vin, frămîntate toate bine şi lăsate să se odihnească puțin. Pe urmă faci o turtă de un deget de groasă, o pui pe tavă unsă cu unt, deasupra îi faci gratii şi o dai în cuptoriu să se coacă pe jumătate. Apoi o scoți, o umpli cu dulceți, o dai iarăşi în cuptoriu şi o laşi de se coace.

TORT DE MIGDALE NEGRE

tei 88 dramuri migdale, le ştergi bine, iei pelița lor, le pisază. Apoi pui într-o strachină 14 gălbănuşuri de ou şi omăt de la şese albuşuri şi 50 dramuri zahăr şi le bate pînă se îngroaşe bine. Apoi pune coajă de alămîie şi jumătate bucată de ciocolată — dacă va fi de cele mari — şi migdale, le mestică bine, le toarnă în calup şi le coace. Apoi faci omăt de la un ou, două linguri de zahăr şi jumătate bucată de ciocolată şi le mestică bine la un loc. Apoi, făcînd o leică mică de hîrtie, toarnă ciocolata deasupra, îi faci flori şi iarăşi o dai în cuptoriu, să se usuce.

TORT DE LENȚI FRECAT



ei 120 dramuri unt, îl freci tare puhav, pui 12 găl-bănuşuri de ou — tot cîte un ou şi cîte puțin zahăr, pînă să mîntuie ou[ă]le. Apoi pui 177 dramuri migdale pisate, le mestici jumătate de ceas, p ui puțină scorțişoară, o coajă de alămîie şi 30 dramu ri crohmală pisată, omătul de la şese albuşuri de ou. Ap oi ungi o tava cu unt, pui jumătate de acest aluat pe **tava,** peste tot dulceți de care-i voi, pui rămăşița aluatului deasupra şi-1 coci.

Apoi iei albuşuri de ou, le baț i omăt, le mestici bine cu zahăr, ungi tortul peste tot şi să se usuce.

BABE

ă iei una ocă făină, 50 dramuri unt proaspăt.

Freacă bine. Pune patru ouă gălbănuşurile şi trei întregi şi, frecîndu-se bine cu untul, să faci plămădeală. Pune

un polonic de drojdii şi-1 laşi de dospeşte. Pe urmă le baţi eu lingura, amestici făina cu untul cu ou[ă]le la un loc, apoi le torni în calupuri pe jumătate, le laşi dospind pînă să fie ca de cozonaci şi, rumenindu-se, deasupra le pui cîte o hirtie ca să nu se ardă.

BABE FĂRĂ LAPTE

ei 200 dramuri făină, 50 dramuri unt sleit şi 50 dra-I muri unt proaspăt, frecat puhav. Freci cu unt 10 gălbănuşuri unul după altul, 10 ouă întregi — pui tot cîte un ou şi cîte două linguri de făină în unt şi tot le freci —, pui şi 20 dramuri migdale pisate şi 40 dramuri zahăr, coajă de la o alămîie, un polonic şi jumătate drojdii de bere, puțină sare, şi pe urmă mai freci un sfert de ceas. Apoi torni în calu p pe jumătate, fiind calupul uns cu unt şi presărat cu posmag. îl laşi pînă ce se umple, o dai în cuptoriu şi, dupăces-a rurnim pe deasupra, îi pui hîrtie ca să nu ardă.

BABE OPĂRITE

ei 300 dramuri făină măsurată cu litra, le opăreşti cu două litre şi jumătate lapte clocotit, le freci cu polonicul pînă se mai răcoresc. Apoi pui într-o oală 12 ouă întregi şi 27 gălbănuşuri, le bați pînă ce fac spume, le strecori, iei două litre şi pui în plămădeală. Pui şi 50 dramuri drojdii bune, începi a le freca în palme, bine, jumătate de ceas, le coperi cald şi le laşi să dospească. După ce dospesc bine, pui 5 litre îndesate de făină, le apuci la frecat în palme, le pui şi cîte ouă au mai rămas şi o litră de lapte şi le freci un ceas. La jumătate de ceas le pui o ceaşcă de unt clocotit — de va fi untul de vacă, o ceaşcă şi jumătate — şi, cînd se apropie de ceas, pui două ceste de zahăr pisat şi coajă de alămîie, apoi le coperi şi le laşi iar să dospească bine. Pe urmă ungi calupurile cu unt, le presări cu posmag, ungi mînile cu unt, iei aluatul şi-1 pui în calupuri pe

jumătate şi iar le laşi, pînă se umple calupurile, apoi le dai în cuptoriu. Cuptoriul să fie puțin mai tare decît de cozonaci.

BABE OPĂRITE TARE BUNE

ei 300 dramuri făină măsurată cu litra şi îndesată, o opăreşti cu doă litre şi jumătate lapte clocotit şi o freci cu polonicul pînăse mai răcoreşte. Apoi pui într-o oală 12 ouă întregi şi 27 gălbănuşuri, le baţi pînă se fac spume şi le strecori. Iei două litre, pui în plămădeală, împreună cu 50 dramuri drojdii bune, începi a le freca în palme, bine, jumătate de ceas, apoi le coperi cald şi le laşi să dospească. După ce dospesc bine, pui 5 litre îndesate de făină, le apuci iar la frecat în palme, le pui şi cîte ouă au rămas şi o litră de lapte şi le freci un ceas. La jumătate de ceas le pui o ceaşcă de unt clocotit — de va fi untul de vacă, o ceaşcă şi jumătate — şi, cînd se apropie de ceas, două ceste de zahăr pisat şi coajă de alămîie. Apoi lefcoperi, le laşi iarăşi să dospească bine. Pe urmă ungi calupurile cu unt, le presări cu posmag, ungi mînile cu unt, iei aluatul şi-1 pui în calupuri şi iar le laşi pînă se umplu calupurile, apoi le dai în cuptoriu. Cuptoriul să fie puţin mai tare decît de cozonaci.

COZONACI

a trei ocă de făină faci plămădeală cu o litră drojdie de bere şi cu una litră de lapte, puind şi trei ouă întregi. Laşi de dospeşte frumos şi pui două litre şi jumătate de lapte, 18 ouă întregi, trei litre de unt topit şi sarea trebuincioasă şi frămîntîndu-1 pînă ce se desprinde de mini. Apoi îl lasă de dospeşte frumos şi, după ce au dospit bine, întoarce aluatul, îl

mai lasă puțin de şede. Pe urmă, făcînd cozonaci, îi ungi cu gălbănuş de ou şi-i dă la cuptoriu.

POSMAGI DE FĂINĂ

rei ocă făină pecluită măsurată cu oca, un polonic drojdii de bere şi una litră lapte, pus cald, ameste-cîndu-le la un loc, să faci plămădeală şi .lăsîndu-le pin' se vor dospi. După aceea să se frămînte, puind înuntru 13 ouă, cu albuşuri cu tot bătute, şi lapte precît cuprinde făina, una litră unt proaspăt, topit, şi 10 dramuri zahăr pisat şi apoi frămînţi aluatul pînă cînd începe a rădica beşici. Laşi iarăşi să dospască frumos. Pe urmă, frămîntîndu-le, îl pui în bucăţi şi aşezi prin formă şi iarăşi îl laşi puţin de dospeşte; şi, ungîndu-1 deasupra cu ou, îl dai în cuptoriu, gata ca de cozonaci. Şi, după ce se coace, îi laşi de se răcesc, îi tai în felii şi-i pui să se usuce în cuptoriu.

POSMAGI DE BRAŞOV

ei o ocă de făină, pui 50 dramuri lapte şi 30 dramuri drojdii, însă laptele călduţ, şi fa plămădeala; o lasă să crească. Apoi iei 100 dramuri lapte cald, puţină sare, şese ouă şi 100 dramuri zahăr pisat (însă din zahăr să se oprească pentru presărat deasupra), una lingură unt — din care să se ungă şi calupurile — şi, frămîntîndu-le pînă ce se ieu de pe mîni, le laşi ca să crească. Apoi pui aluatul pe scîndură şi-1 tai bucăţele mici, le frămîntă să le faci lungăreţe şi le pui în

calup şi apoi le pui la un loc cald, ca să dospască două ceasuri;
şi apoi le dai în cuptoriu, ca la pîne de Spania.

BEZELE

vi*'

ui 8 albuşuri pe un talger şi pui talgerul pe gheață de şede două ceasuri, apoi îi faci omăt. Iei o litră zahăr pisat supțire şi, puind tot cîte o linguriță în omătul cel făcut de ou, o amesteci pînă se mîntuie zahărul. Pe urmă pui pe tava liîrtie, iei tot cîte o lingură din zahărul cu albuş, îl pui pe hîrtie şi-1 dai în cuptoriu, însă cuptoriul să fie slab, şi să şadă ca o jumătate de ceas.

SCOARȚĂ

ă iei 40 dramuri zahăr cernut, îl pui în aluatul de la două albuşuri, îl amestici pin' se va îngroşia. Pe urmă pui coajă de alămîie, un gălbănuş de ou şi făină cît vor trage două ouă, le mestici tare bine. Ungi tavaua cu ceară, le întinzi supțire, le presări cu migdale pisate amestecate cu zahăr şi, cocîndu-le, le tai.



ALT FEL DE SCOARȚĂ

ei omătul de Ia trei albuşuri de ouă, pui zahăr cît trag trei ouă, le mestici un ceas; apoi pui făină cît trag două ouă, coajă de alămîie, un gălbănuş de ou, le mestici bine. Ungi tavaua cu ceară, le întinde ca de jumătate de deget de gros, le presări cu zahăr şi le coci. Apoi le presări cu zahăr pisat şi cu migdale sau le faci glas.

SCOARȚĂ DE MIGDALE

ei o litră zahăr şi o litră migdale şi le pisezi la un loc.

Pui, pisîndu-le, tot pui cîte un albuş de ou pînă la 7, apoi ungi tavaua cu ceară albă şi întinzi aluatul pe tavă, îl dai în cuptoriu şi şede ca un sfert. Apoi, scoțîndu-1, îl iei şi-1 pui pe calup rătund.

SCOARȚĂ DE MIGDALE HĂCUITE

ei 150 dramuri zahăr, pui 7 sau 8 albuşuri, le baţi tare bine. Hăcuieşti o litră migdale şi le pui înuntru şi zama de la

PÎNE SPANIOLEASCĂ

jumătate alămîie şi, mestecîndu-le, le întinzi pe tava unsă cu ceară, le dai în cuptoriu şi apoi le pui în calup.

.'(/ ai felii de pîne supțiri, iei dulceți de zarzăre, le întinzi pe o felie, pui alta pe deasupra. Pui zahăr în vin şi moi feliile, apoi le tăvăleşti în gălbănuş de ou bătut şi în posmag, le prăjeşti în grăsime şi, preserîn-du-le cu zahăr, le dai la masă.

PRĂJITURI DE MIGDALE

ei 40 dramuri zahăr pisat, 40 dramuri migdale pisate supțire, 40 dramuri unt, 40 dramuri făină, coajă de la o alămîie, 4 gălbănuşuri de ou. Aceste toate le faci la un loc aluat, apoi faci dintr-însul ce fel de prăjituri vrei şi le dai în cuptoriu slab.

PRĂJITURI DE ZAHĂR

litră de zahăr, 50 dramuri făină picluită şi 35 dramuri migdale. Pui zahărul în jumătate, migdalele iar în jumătate şi făina iar în jumătate şi le pui la un loc. Pe urmă strici 8 gălbănuşuri de ou, le freci cu lingura şi, cînd va fi focul gata, rădici şi albuşul şi-l pui la un loc cu celelalte. Atunce pui pe tablă zahărul şi migdalele cîte au rămas, le hăcuieşti mărunt, le presări pe deasupra şi le dai la cuptoriu, să se ruminească.

MILHÄROD

I

a două ocă de făină cîntărită pui 10 ouă cu totul şi o litră de unt proaspăt, topit, un polonic drojde de bere şi puțin lapte. Le faci plămădeală, şi pe urmă dospeşte. Plămădeala se frămîntă cu toate la un loc, puind lapte cald pe cît cuprinde făina, lăsîndu-se aluatul mai moale decît cozonacii, şi iarăşi să dospască frumos. Apoi le faci pînişoare şi le mai laşi de mai dospesc. Apoi, ungîndu-le cu ou bătut, deasupra, le pui pe tava, le aşezi în cuptoriu, fiind focul ca de cozonaci.

ei 100 dramuri făină, 50 dramuri zahăr şi 20 dramuri unt; frecate la un loc cu făina şi cu zahărul — 5 gălbănuşuri şi, de

MANDEL CUHEN

la o alămîie, coaja, jumătate litră de smîntînă dulce şi puțin vin şi să faci aluat vîrtos puțin decît de învîrtită. [Şi apoi, frămîntîndu-1 bine, îl acoperi cu petică caldă; îl lasă să se odihnească. Apoi iei 80 dramuri migdale pisate grosuțe, 40 dramuri zahăr pisat, le amesteci împreună. întinde aluatul de o muche de cuțit de gros şi-1 pune pe o tavă unsă cu unt. îl ungi cu albuşuri de ou deasupra şi coci numai un sfert de ceas.

ei trei litre făină măsurată, 30 dramuri unt — care-1 freci cu faina —, pui un ou întreg şi două gălbanusuri şi faci cu lapte aluat ca de învîrtită şi apoi îl împărți în 28 bucățele, le aduni

binişor, apoi le acoperi şi le laşi de se odihnesc jumătate de ceas; 80 dramuri migdale curățite şi pisate grosuț şi le stropeşti cu zamă de la o alămîie — să pui şi coaja. Pui şi 40 dramuri zahăr pisat, îl amestici bine cu migdale. Udă o tava cu unt, iei 7 bucățele de aluat şi le întinzi cît îi tavaua şi la fieştecare aluat ungi cu unt topit. Iei a treia parte de migdale şi o preseri pe deasupra şi iară întinzi 7 foi, şi iar presări, tot pînă ce se mîntuie. Apoi o tipăreşti cu mina, iei aluatul cît spînzură de prinpregiurul tăvălii, o ungi cu gălbănuş de ou, o împungi cu furculița, ca să nu se rădice la copt, o dai în cuptoriu, ca să se coacă, apoi o tai bucățele şi poți să o dai şi race la masă.

MANDEL CUHEN

oă sute dramuri făină — să fie uscată —, să faci plămădeală cu un polonic de drojdii şi cu patru de lapte şi-1 lasă de ^creşte frumos. Apoi, puind o lingură de lapte Jcald, îl bați pînă ce se amestică bine. Pui 13 gâlbănuşuri de ou întregi, fiind j întîi bătute, le amestici cu aluatul, pui 'şi unt topit şi-1 bați tare mult. După ce-1 laşi de {dospeşte frumos, îl întinzi

'de jumătate de deget pe masă presărată cu faină, îl tai cu forma. Bucățile le pui pe un şărvet presărat cu făină şi le lasă de mai dospesc. Ga să fie untul sleit, înfierbîntă-1 bine în tigaie şi le pui înuntru să se prăjască. Prin o petică apoi le întorci pe ceialată parte.

CUM SE FACE TREMURA

GUGOAŞE DE CIOCOLATĂ

ei 40 dramuri zahăr pisat, pui 40 dramuri de ciocolată rasă tare supțire, o amestici cu zahăr tare bine. Apoi iei albuşul de

la două ouă, îl faci omăt, îl amestici la un loc cu zahărul şi le faci gugoşele. Le pui în cuptoriu numai de-abia cald.

ei 30 dramuri clei de moron, îl speli bine, pin' iesă apa limpede, îl moi în apă de flori şi şede pînă a doua zi. A doua zi pui pe foc, cu cîtă apă socoteşti, şi ferbe pînă se leagă bine, cît să se lipească de legat. Apoi îl strecori prin o pînză curată într-un talger adînc şi-1 pui să se prindă, (de va fi) îl pui în ghieţărie. Iei o ocă de zahăr şi pui înuntru jumătate ocă apă şi le pui pe foc şi legi zahărul, ca de şerbet. Apoi tai cleiul bucăţele, îl pui în zahăr şi, puindu-1 pe foc, îi dai un clocot bun, ca să se topească cleiul; apoi îl iei de pe foc. Ai mai-nainte, într-un pahar, zamă şi coaja rasă de la şese alămîi şi o linguriţă apă de flori, le torni în zahăr şi amestecînd, le pui iar pe foc şi ia un mic clocot. Apoi îl iei de pe foc, mestecîndu-1, îl coperi bine şi apoi îl pui prin chisele.

OREZ CU CIOCOLATĂ ŞI CU ŞOT6

ei 60 dramuri orez fert cu trei litre de lapte, patru bucăţele de ciocolată rasă, 25 dramuri migdale pisate supţire şi le pui cu ciocolata în orez şi să fiarbă bine. Puind orezul la mijlocul farfuriei, făcîndu-1 ca un deal, îl împodobeşti cu dulceţi de vişini şi îl coci într-[u]n cuptoriu nu prea fierbinte. Apoi iei o litră de lapte, cinci gălbănuşuri de ou, 30 dramuri zahăr pisat şi puţină vanilie, le pui în ulcică, freci cu ciocolata. Puindu-1 pe foc, iar îl freci, pînă ce începe a se îngroşia, şi îndată îl torni împregiurul orezului.

GRATII DE FRANZELĂ

ai felii de franzelă şi le stropeşti cu lapte, apoi ungi un blid cu unt, presări pe dînsul migdale pisate, stafide şi zahăr pisat cu vanilii, pui un rînd de franzelă în felii şi presări iar ca dintîi şi

aşa, tot pui rînduri, pin' ce se umple blidul. Iei iar 50 dramuri lapte, trei gălbănuşuri de ou, zahăr şi vanilie şi baţi bine şi le torni pe deasupra franzelii. Apoi, puindu-le pe jăratic, le laşi de scad şi le dai pe masă.

SPUMĂ DE LAPTE CU FRAGI

ei una ocă slifcă, o bate pînă se face spumă; ia spumă | şi tot o pune pe sită, să se scurgă. Apoi iei 80 dramuri fragi şi-i dai pin sită. Iei 80 dramuri zahăr pisat tare supţire şi amesteci cu zama cea de fragi, apoi amestecă bine cu spuma cea de lapte. Torni în calup şi o pune pe gheaţă.

TOCMAGI DE BRÎNZĂ

^*wjă iei o mînă plină de făină, să o sărezi, apoi toarnă **^deasupra grăsime topită de mărimea unui ou. Bate înuntru patru sau cinci ouă şi atîta lapte, ca să se facă aluat; pune şi coajă de alămîie. Apoi pune grăsime de o topeşti, toarnă aluatul nu prea gros şi-1 lasă să se ruminească pe amîndouă părţile. După ce vei prăji toate turtele, le tai mai mare decît tocmagii, ungi un blid cu unt, toarnă şi puţină smîntînă şi pune o parte de tocmagi deasupra, apoi presări bine cu posmag şi parmezan sau alt caşcaval ras şi iar tocmagi, pînă se vor mîntui, tot rînduri. Apoi iar pui caşcaval, torni puţin unt pe deasupra, le pui puţin pe jăratic şi apoi la masă.

13 — 200 rețete cercate

CONSOMÉ

CORIABELE



TOCMAGI DE OREZ PRĂJIȚI



ă fierbi 40 dramuri orez în lapte, dar să fie gros, il ILrfPpui pe o farfurie şi îl întinzi ca să se răcorească. Apoi tai tocmagi de un deget de lungi şi de jumătate de groşi, îi tăvăleşti în ou, îi sări cu posmag şi îi prăjeşti în grăsime sau unt, apoi îi pui în blid. Iei o litră lapte şi amestici înuntru trei sau patru ouă, puțin zahăr şi scorțişoară şi le bați bine. Apoi îl torni peste tocmagi, pui dedesupt şi deasupra jăratic, ca să se ruminească, şi le dai la masă.

TOCMAGI ÎMPĂRĂTEŞTI

Iei 177 dramuri făină, amestici încet cu 200 dramuri _ lapte, bați 8 ouă întregi, sare, le mestici bine. Ungi o tigaie cu grăsime şi torni aluatul înuntru. Pe urmă să-i pui spuză dedesupt şi deasupra, pînă ce se încheagă. Apoi iar tocmagii de un deget să-i tăvăleşti în zahăr şi scorțişoară, le prăjeşti în grăsime, apoi le pui pe farfurie şi le presări cu zahăr.

Ia jumătate ocă lapte, bate înuntru 16 gălbănuşuri ouă, pune coajă rasă de la două portocale şi zahăr precît voieşti de dulce, o bate bine şi apoi, prin o sită, o toarnă în calup. Pui calupul acoperit în apă fierbinte şi-1 laşi să fiarbă trei sferturi. Apoi o răstoarnă pe farfurii, o presări cu festici tăiate şi, caldă, o dai la masă.

ui într-o covățică patru pahare şi jumătate unt topit şi strecurat şi trei pahare zahăr pisat şi cernut; le mestici bine cu mina. Pui un ou întreg şi 9 gălbănuşuri şi tot le mestici. Apoi pui două ocă şi jumătate făină bună, tot cîte o mînă, şi freacă bine aluatul, ca un ceas. Pui şi 10 dramuri scorțişoară şi trei de cuişoare pisate şi cernute. Aluatul să nu fie nici vîrtos, nici moale. Apoi tot iei cîte o bucățică cît încape într-un feligean, le faci rătunde, le pui pe tavă şi le dai^la cuptoriu, care sa fie ca de ciurecuri. Cum le scoți din cuptoriu, le tăvăleşti tare bine în zahăr pisat şi cernut tare supțire.

CONSOMÉ

CORIABELE

ÎNGHIEȚATĂ

RAHATLOCUM

ei jumătate ocă de zahăr, pui o litră 50 dramuri apă şi ferbe pînă se leagă puțin. Apoi iei o litră lapte proaspăt şi pui două gălhănuşuri de ou în lingură şi le bați. După aceea le pui în zahăr şi, puindu-le pe foc, să ieie o undă. Apoi îl torni în calup

şi, după ce răceşte, îl iei la frecat pînă ce îngheață. La o litră de zahăr pui două ceste lapte şi un gălbănuş de ou; apă se pune 50 dramuri la litra de zahăr. La cea de zmeură, de fragi şi de vişini pui puțin cîrmîz pentru floare şi zama de la jumătate alămîie, însă zama de zmeură, fragi şi altele nu ferbe nicium cu zahărul. Asemine se face şi cea de alămîie, puind şi coaja rasă, după plăcere.

ramuri 300
Zahăr 600
Apă
50 Nesaste; zamă de la jumătate alămîie.
Aceste sînt pentru rahatlocum moale, iar pentru vîrtos: 300
Zahăr 600 Apă

30 Nisaste; zamă de la o alămîie şi jumătate. Cum se face întîi: Pui zahărul cu 50 dramuri apă şi va sta la foc pînă se va topi. Luîndu-1 de la foc, topit, să-1 strecori şi cu o litră de apă ce au mai rămas să se amestice nises-teaua şi apoi să o strecori prin astariu curat şi o pui cu zahărul şi, cu o lingură de lemn, să se amestice zahărul cu nisesteaua şi îndată să se

puie pe foc, să fiarbă, însă tot să se amestice, fără încetare. Legatul se va cunoaşte că: luînd cu vîrful cuțitului şi răcindu-să, vei atinge de mînă şi de nu se va lipi, apoi va fi legat, iar de se va lipi, trebui să mai fiarbă. Şi, dacă se va lega, să se ieie de pe foc şi să arunci mirodenii de care vei vre. Apoi să o torni într-o tava, însă tavaua să fie unsă cu unt de migdală şi fără să se atingă cu mîna sau cu lingura. Şi, dacă se va răci bine, să iei zahăr pisat şi cernut foarte supțire şi, aruncîndu-1 asupra unii hîrtii, îl vei tăia după obicei şi pe urmă să-1 învă-leşti în zahărul cel pisat.

ORJADĂ

ă iei jumătate litră migdale dulci, şese dramuri migdale amare, 100 dramuri apă, 150 dramuri zahăr, două unții apă

GLAS

de flori, două picături spirt de alămîie. Pisază migdalele curățite de coajă, adăogîn-du-1 cîte puțină apă, din litra

pomenită, în vreme cît le pisezi, pentru ca să nu se prifacă în unt, şi cînd vor fi bine pisate, adaoge rămăşița ap ii, amestecînd bine. Le strecoară prin o pînzătură şi, pe urmă, pune zahărul pisat înuntru, adăogîndu-i apa de flori şi picăturile de spirt.

GLAS

a un albuş de ou pui jumătate de alămîie şi zahăr &K cît socoteşti, îl mestici bine, faci un cornet de hîr-tie şi, puind cîte puțin glas înuntru, începi a împodobi acele ce voieşti.

MERIDON DE OREZ

ă ferbi 44 dramuri de orez în lapte şi, dacă se răceşte, să-l mestici cu 30 dramuri unt frecat şi cu trei ouă întregi şi trei gălbănuşuri. Pui şi puțin omăt de la două albuşuri. Apoi faci puțin sos de unt, ca o ceaşcă de cafe; cîteva maiuri ferte, vro 20 codițe de raci, şese ciuperce scăzute în unt, puțină

CASTALE PRĂJITE

sparangă fiartă — toate aceste să se puie în acel sos şi să se fiarbă. După ce va scade tot sosul, să bați două gălbănuşuri cu două linguri de zamă; să pui mîncarea acea înuntru. După ce ia un clocot, ungi un calup cu unt, aşezi pe fund codițe de raci şi vîrfuri de sparangă, pui din orez pe jumătate, apoi pui

mîncarea ace de maiuri cu raci şi celalalt orez şi o ferbi în aburi trei sferturi de ceas.

ei 60 castale coapte şi curățite, le desfaci în două.

Apoi iei jumătate din castale, le pisezi cu 20 dramuri unt şi le dai prin sită. Apoi pui 10 dramuri unt într-o tigaie şi aluat de 40 dramuri zahăr şi jumătate litră de slifcă şi pui pe un jăratic slab şi le tot amestici pînă ce se îngroaşă. Apoi pui şese gălbănuşuri unul după altul, tot amestecînd, şi le lasă de ferb vr-o cîteva minute. Pe urmă pui aluatul pe o scîndură unsă cu unt şi-1 lasă de se răceşte. După aceea faci turtişoare, cîte cuprind din jumătatea castalelor. Să se învălească castalele cîte una, le moi degrabă, presări cu posmag subțire bine şi le pui în tigaie cu unt, fiind untul clocotit. Le prăjeşti, apoi le pui pe farfurie, le presări cu zahăr, cu vanilie şi le dai fierbinți la masă.

erbi perjile şi le lasă de se răcesc. Apoi le scoți simburii şi le pui cîte o migdală curățită. Pe urmă faci aluat de făină cu două ouă, puțin vin şi zahăr cît vrei de dulce. Cînd va fi aluatul bun, moi perjile cîte una în aluat şi le pui în tigaie cu unt, fiind untul clocotit bine. Apoi le prăjeşti, le pui pe farfurii şi le presări cu zahăr şi scorțişoară. Asămine să faci şi cu vişinile, numai cît le legi cîte patru la un loc şi le tai nodurile.

MIGDALE PRĂJITE

ui o litră zahăr pe foc şi se topeşte bine, fără să pui apă. Apoi pui înuntru o litră de migdale curățite şi ferte pînă se prăjesc bine. Pe urmă ungi o tavă cu untdelemn şi le pui deasupra pînă se răcesc, apoi le tot desprinzi.

ei o jumătate ocă de zahăr şi pui o litră de apă şi, puind pe foc, îl legi mai tărişor decît de şerbet. Apoi pui cîte castale vrei în frigarea ce de cafe şi Ie învîrteşti pe foc pînă plesneşte coaja pe dînsele. Apoi le curăță, le înfibge cîte un bețişor supțire, le tot moi în zahăr şi le pui pe o tava unsă cu untdelemn, pînă se răcesc.

ei cartofe cîte voieşti, le curați de coajă, le speli bine şi le dai pe râzătoare într-o covată cu apă. După ce se gătesc de ras, speli acel aluat tare bine, scurgînd apa dintr-însul, şi tot aşa, pînă se face aluatul acel de cartofe alb. Apoi îl pui să se usuce la soare. După ce se usucă bine, sfărmi boțurile acele bine, cerni ca o faină pin sîtă şi o pui în putină. Cînd voieşti să o faci la masă, frămînți acea făină cu albuş de ou, o dai prin ciur, o pui să fiarbă cu lapte cît îl cuprinde şi pui şi unt. După ce scade de fert de lapte, ferbi şi cu untul, şi apoi îl pui pe farfurii, puind pe deasupra zahăr şi scorțişoară. Aceasta este pentru pilav, iar pentru ciorbă: frămîntă făina cu gălbănuş de ou şi iar o dă prin ciur sau şi prin râzătoare şi o faci ciorbă — iar pentru pilav, se dă numai pin ciur. Poți să o frămînți şi o dată toată cu ou şi să o aşezi în calup.



VIŞINAP

CÎND MIROSI PEŞTELE A GLOD

ndată ce-1 aduci din iaz, să-i pui sare şi să-i schimbi de două ori apa, apoi să-1 grijeşti şi să-l faci.

pirtul pentru vişinap, dacă va fi rachiu de vin ori de vişini, să se prifacă numai o dată pe sim-buri stricați *de cireşe amare, iar de va fi rachiu de pîne, să se prifacă de două ori: întîi pe cărbuni şi apoi pe simburi. Vişinile să se zdrobească într-o covată nouă, să se frămînte bine, să ¿86 strecoare şi zama să se puie în tingire mare să fiarbă pînă va scade o a treia parte din ea şi apoi să se puie într-o cofa nouă, să se puie la răcoare în pivniță ca să steie trei zile. Apoi, scoțindu-se încet-încet, ca să nu se tulbure, să se strecoare în veşini şi să se amestice cu spirtul, puin-du-se una măsură spirt şi una şi jumătate de zamă şi aşa, amestecat, să se îndulcească. După ce se va amesteca zama cu spirtul, poate sta cît de mult neîndulcit, fără a se zminti, iar neamestecată se strică. Vişina-pul va fi mai bun dacă vişinile vor fi amestecate şi cu cereşe amare.

VISINAP

ă iei o balercă de o vadră, apoi să alegi vişini frumoase şi s-o umpli, însă să o laşi deşartă de trei degete. Apoi să iei două ocă zahăr, să Ie ferbi,. să le legi ca de şerbet, să torni acel zahăr în balercă şi, peste acel zahăr, să torni spirt de sîmburi cît va mai

VIŞINAP

intra, ca să se umple balercă bine. Apoi să se ție la răcoare cîtăva vreme şi, pe urmă, o scurgi prin beşici.

ă pui vişini multe alese, să le pisezi bine, cu simburi cu tot, apoi să umpli pe jumătate o balercă, cît vei voi de mare, şi să umpli balercă cu spirt. Să o laşi aşa să şadă la răcoare pînă la 15 avgust, apoi să scurgi acel spirt şi să-1 îndulceşti cu vutcă.

CUM SE PĂSTREAZĂ ^PĂTLĂGELELE

atlagelele ce voieşti a le păstra pe iarnă pentru bucate să le tai în patru, să le înşiri pe o sfară supţire şi să le pui ca să se usuce la umbră, unde să nu bată nici soarele, nici vîntul, pentru ca să nu scoată gustul din ele, şi să steie spînzurate pînă cînd vei avea trebuinţă. Şi atunci, puindu-le cu apă caldă, poţi să faci ori ce fel de bucate, ca şi cu proaspete.

PĂTLĂGELE MURATE

atlagelele ce se murează să se despice la mijloc pe patru locuri şi să pui în crăpături usturoi hăcuit cu frunză de țelină. Apoi să opăreşti frunza de țelină, să legi pătlăgelele pe la mijloc şi să le aşezi la putină, puind sare şi să le tescuieşti foarte bine, ca să steie pînă se vor mura.

CUM SE FAC DROJDIILE DE PÎNE

ă iei aluat de plămădeală — să fie mare, cît un măr domnesc —, să-1 pui într-o ulcică şi să torni o litră vin. Să-1 laşi pîn'a doua zi. Să iei o oală cu apă — ca două ocă —, să pui un pumn de hemei şi cinci cepe ca nuca de mari şi să fiarbă pîn'a scade de trei degete apa şi apoi să zbaţi tăriţă de grîu. Să le pui într-o covăţică cu apa cu hemeiul şi cu ceapa la un loc, să opăreşti tăriţele şi, mestecîndu-le bine cu o lingură, să le laşi să se răcească. în ulcica acea cu aluat muiat în vin să pui două linguri de miere, să mestici şi să torni peste tăriţele acele opărite cu hemei şi, frăniîn-tîndu-le bine, să le pui la căldură pîn'a doua zi. Să le faci bucăţele, să le usuci bine la soare sau pe sobă şi, cînd vei plămădi de pîne, întîi să pui doi pumni faină într-un gavanos mare şi să torni apă ^clocotită peste făină şi s-o mestici bine cu o lopăţică, ca să nu aibă boţuri. Şi după ce se răcoreşte, să fie mai-nainte muiate într-o strachină 15 boţuri de drojdii în apă abia caldă şi peste drojdii să torni jumătate pahar de vin şi apoi să strecori drojdiile pintr-un şărvet, şi să le torni în gavanos peste făina cea opărită, şi s-o baţi bine cu lopăţica şi s-o pui la căldură. Şi rădicîndu-se, iarăşi s-o baţi cu lopăţica şi iarăşi s-o pui la căldură. Pîn' în de trei rînduri s-o laşi să se rădice, şi apoi să torni plămădeala în capătul covăţii, ca s-o plămădeşti. Şi rădicîndu-se în capătul covăţii, s-o frămînţi după obicei.

DROJDII DE PÎNE TARE BUNE

ă pui apă într-o oală mare şi să pui înuntru şese perje uscate, şese cepe şi hemei şi să fiarbă tare bine. Apoi să pui într-o covăţică trei străchini tăriţă tare bine zbătute şi strecori acea apă peste tăriţă. Să le opăreşti şi, mestecîndu-le, le laşi să şadă 24 ceasuri. După aceea, le torni pe o masă şi le laşi să se usuce bine şi aşa stau bine şi şese luni. Cînd voieşti să faci pîne, pui într-o oală borş şi hemei de ferbe bine. Apoi iei două mîni de făină şi le opăreşti cu apa aceea, strecurîndu-o, şi bate bine cu o lopăţică. Apoi ia puţine drojdii de cele mai sus însamnate şi le tai cu vin şi le toarnă pin sită în plămădeala aceea. Şi bătîndu-o, iar o pui la căldură pîn'a doua zi, şi a doua zi frămîntă pînea după obicei. Această plămădeală trebuie făcută de cîte ori vrei să faci pîne tot de cu sară, iar drojdiile mai sus însamnate ţin şi şese luni.

HALVA DE FĂINĂ DE OREZ

MUST PENTRU MUSTARIU

ă scoți must răvac, să faci cenuşă de viță de vie, să pui cîtă socoteşti de multă în must de cu sară, şi a doua zi să-1 scurgi binişor şi să-1 pui să fiarbă bine, puind înuntru 20 sau 25

gutăi tăiate şi să scadă trei părți. Apoi pui acel must în beşici şi, cînd vrei să faci mustariu, pui de pisază mustariul, îl cerni pin sita cea deasă şi îl opăreşti de 10 ori, apoi tot pui cîte puțin must şi tot mesteci pîn' se face cît vrei de gros. De ai must mult, să opăreşti mustariul cu must.

ă iei o ocă făină de orez pre care-1 faci în următoriul chip: Să alegi orezul, să-1 speli bine, să-1 usuci, să-1 pisezi şi să-1 cerni. Apoi să iei jumătate ocă unt proaspăt şi să-1 topeşti şi, cînd începe a ferbe, cu o mînă să pui făina cea de orez şi cu o mînă să mestici, pîn'a începe a se muia, şi să laşi să fiarbă tot

mestecîndu-1. Apoi să-1 cerci, cu dosul lingurii rădicînd aluatul, şi cînd ferbe pe lingură, atunce îi gata. Să-1 iei de la foc şi să torni înuntru jumătate ocă lapte clocotit şi o ocă zahăr topit şi clocotit şi, mestecînd bine, o acoperi. Lingura să fie de lemn. Apoi o pui în farfurii.

ă pui gutăile să le scobeşti şi să le ferbi tare bine, apoi să le treci pin sită şi, la o ocă şi jumătate
de gutăi, pui o ocă zabar şi jumătate ocă zamă de gutăi şi-1 legi bine.

Să curați gutăile şi să le scobeşti. Apoi să torni apă, să treacă de un lat de mînă deasupra şi să fiarbă pînă crapă gutăile. Să pui şi vr-o 4 sau 5 mere roşi[i], apoi le laşi pînă a doua zi şi la o ocă zahăr pui trei linguri zamă şi-1 legi cît trebuie.

HALVA DE FĂINĂ DE OREZ

ă iei o balercă de două vedre, să ferbi o litră de linte foarte bine, pe care să o pui la căldură să se înăcrească, şi apoi să o pui în balercă, deşartă fiind încă. După aceasta să iei două ocă oțet de vin tare şi să faci din jumătate de pîne friganele prăjite, care, încă călduțe fiind, să le moi în oțet şi să pui în balercă, turnînd şi rămăşița oțătului peste eale, şi două ocă de vin. Pe urmă să se aşeze balercă la soare, lăsînd-o trei zile. La împlinirea acelor trei zile, să torni înuntru două lopățele de spuză foarte înfocată şi o ocă de vin pe deasupra şi, tăvălind balercă bine, să mai şadă trei zile, după împlinirea cărora iarăşi să pui două ocă vin; şi aşa să se urmeze pînă se va

OȚET DE VIN

umple balercă şi atuncea o vei lăsa patru săptămîni la soare şi se va face oțetul tare. Şi atuncea numai, deşertîndu-o într-o balercă mare, vei adăogi cîte cinci ocă de vin tot la trei zile, puind şi spuza în jumătate, tot la trei zile. Vinul să fie rece, din pivniță, nestătut afară la soare.

CEARĂ PENTRU SCÎNDURI

ei o ocă ceară albă sau galbănă, o razi bine şi o pui într-o oală să fiarbă bine cu apă curată limpezită. După ce s-au topit bine ceara şi au clocotit, iei oala de-la foc şi, după ce să stîmpără de fert, pui 18 loturi saltartar: cu o mînă pui şi cu o mînă amestici bine. Această ceară ține multă vreme * aşa. Cînd vrei să ceruieşti seîndurile, dintîi le freci bine şi le ştergi cu petica curată, apoi iei din acea ceară mai sus însemnată două sau trei bucăți, torni apă curată limpezită şi o freci bine cu mînile pîn' se face cum trebuie de groasă — să nu fie nici groasă, nici supțire — şi pui înuntru praf galbăn (ce se chiamă pulvis radicis curcuma, ***Kurkuma Wurzel)*** atîta pe cît vrei să faci seîndurile de închise. Apoi ungi seîndurile şi după ce se usucă, freci bine cu periile şi ştergi cu peticile.

MIJLOC DE A FACE BRÎNZĂ DIN CARTOFE

MIJLOC DE A ȚIN£ NUCILE PROASPETE UN AN ÎNTREG

e aleg cartofele cele mai mari, mai bune şi galbine. Aceste cartofe se pun la fert într-o oală mare. După ce au fert bine şi s-au răcit, le scoate pelița şi le freacă bine într-o doniță, pînă cînd se fac ca un fel de aluat. La cinci ocă de acest aluat se pune o ocă de smîntînă şi sarea trebuincioasă, pe urmă să amestică şi să freacă bine. Cînd se socoate că-s destul frecate, amestecătura aceasta se acopere şi se lasă la odihnă trei sau patru zile. După ace[e]a, amestecătura iar se freacă şi brînza se pune în panere sau în coşerce mici, ca să se scurgă umezeala. Pe urmă se pune să se usuce la umbră şi apoi să aşază în oale mari sau în putini, unde rămîne 15 zile. Brînza atunce este gata şi bună de mîncat, dar, cu cît această brînza este mai veche, cu atîta-i mai bună.

Acest feliu de brînza este mai bună decît toate celelalte, pentru că nu să iuțăşte, n-o mănîncă viermii şi că se păstrează proaspătă ani întregi. Numai [că] putenile şi oalele trebuie să fie bine astupate şi puse într-un loc uscat.

Cînd vrea cineva să aibă brînza mai bună, atunce pune patru ocă de cartofe şi două ocă de smîntînă; cînd vrea să aibă însă brînza cea mai bună, atunce să pune două ocă de cartofe şi patru ocă smîntînă.

ucile sînt bune de mîncat cît sînt verzi, proaspete, şi cînd se pot dispelița. De aceea s-au găsit acum un mijloc prin care se pot păstra verzi un an întreg, îndată ce nucile s-au dizghiocat din coaja lor cea verde, se pun în coşerce: un rînd de nuci şi un rînd de năsip, şi deasupra se acopere iar cu năsip. Coşercele se pun într-un loc slobod, ca să le poată bate vîntul, şi primăvara nucile sînt aşa de proaspete, ca cînd ar fi fost atunce culese din copaci.

trebuie să întinzi un şervet sau o bucată pînză de in peste gura oalei unde se află bucatele şi să presare o mînă de sare peste acea pînză şi, curînd, tot acel prisos de sare ce se află în bucate se trage, numai să se bage de samă: bucatele să fie ferte.

Tot acel sfîrşit poate să facă şi cu o bucată de burete curat puind în oală buretele. Aflîndu-se încă în clocot, acest burete suge toată sarea.

MIJLOC DE A SCOATE SAREA DE PRISOS DIN BUCATELE CELE PREA SĂRATE

i

MIJLOC CA SĂ SE OUĂ GĂINILE ÎN FIEŞTECARE VREME A ANULUI

rebuie să iei o mulțime potrivită de coajă de să-mînță de in şi să se puie într-un cuptor, de mijloc cald, ca să se usuce. Şi pisînd-o în praf nu prea supțire, să iei tot atîta tărîțe de grîu şi tot atîta făină de ghindă şi, mestecînd toate aceste lucruri bine, se face, cu puțină apă, aluat, cu care trebuie să fie hrănite găinile. Şi asemenea hrană va aduce un rod mare la fieştecare vreme a anului.

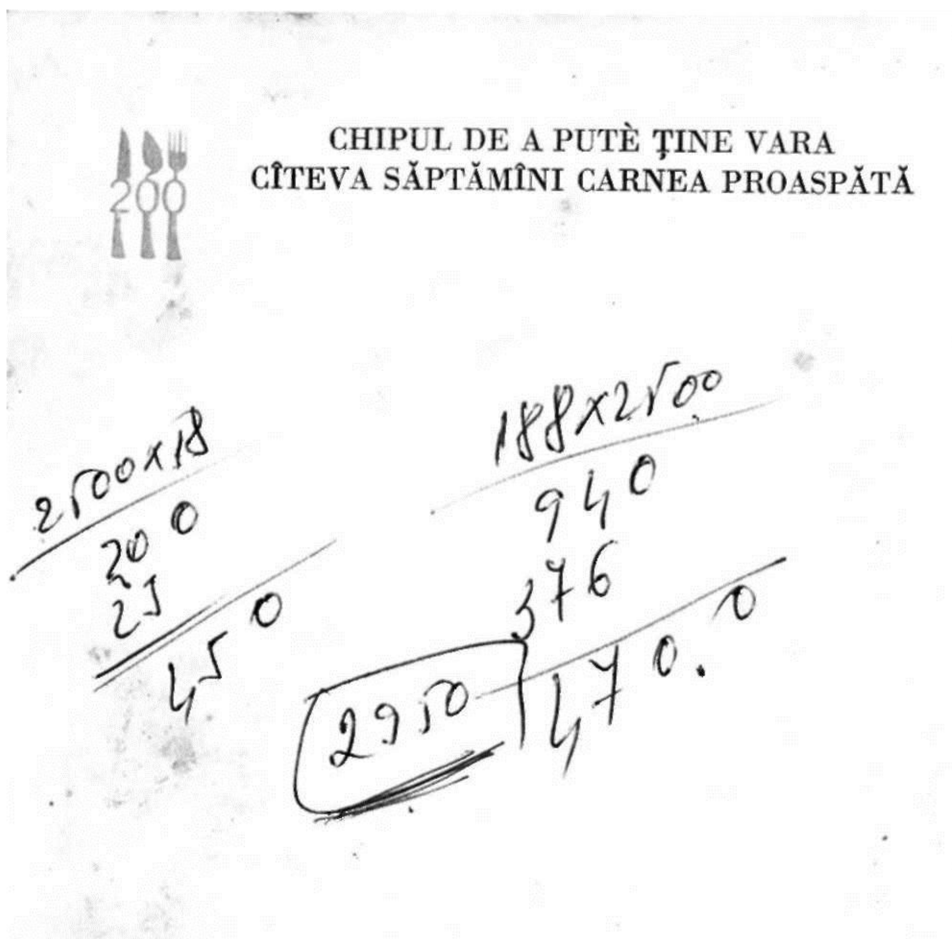


METOD DE A LIMPIZI VINUL TURBURAT

a cremeni obicinuite şi le pisază în bucăţele, ca să poată, cu lesnire, întră prin vrana polobocului. Pune fărâmăturile într-o tigaie şi le înferbîntă pe cărbuni aprinşi, pînă se vor înroşi de tot. După aceea slobozi bucăţelele, una cîte una, în polobocul cu vin. Cîtăţimea creminilor ce ai să torni în poloboc stă, fireşte, în cumpănă cu cîtăţimea şi soiul vinului. Aceste cremeni au a sta în vas 6 săptămîni şi, după această vreme, se încearcă vinul dacă s-au limpezit. De nu s-au limpezit încă, şi faţa lui nu bate în faţa aurului, atunci mai poftoreşti o dată zisa păşire cu cremenile, iar de este limpede şi curat, îl pritoceşti. Păşirea aceasta se poate cu bun sporiu urma la ori ce vin bolnăvicios, iar mai cu samă la vinuri nouă, care au în sine multe drojdii. Cu acest mijloc se face şi vinul mai blînd, mai spirtos, mai plăcut şi arătător de o faţă mai veche, cu un cuvînt, el cîştigă prin aceasta o bunătate care îl arată ca cum ar fi cu vreo cîţiva ani mai vechi.

MIJLOC DE A SCOATE DIN VIN MIROSUL DE POLOBOC

a o gutăie mare, tai-o în cruciş, aşa ca să n-o curmi de tot, ce să se ţie părţile împreună, leag-o bine cu o aţişoară şi o slobozi în vas să spînzure cîtăva vreme, dar însă ca abia s-atingă faţa vinului, şi ţi-ai ajuns ţintirea. De este vasul mare, atunci, după socotinţă, spînzuri mai multe gutăi într-însul. însă şi cu acest mijloc se mai poate stinge mirosul cel urît din vinuri: Dacă de la o pîne de secară, tăind coaja cam groasă, vei prăji-o la cărbuni de foc pe un grătar; după aceea, dimpreună cu 52/4 dramuri de frunze de dafin şi cu o bucăţică de lemn sabina cît degetul de lungă le vei lega într-un petec curat de pînză şi legătura vei spînzura-o în vasul cu vin. Sau şi mai într-alt chip: Dacă în vreme de 14 sau 21 de zile, luînd în toate dimineţile cîte o pîne caldă, după cum va fi vasul, mai mic sau mai mare, şi adecă îndată după ce s-au scos pînea din cuptoriu, şi, tăind-o în două, o pune pe vrana polobocului. După aceea pritoceşti vinul într-alt vas şi spînzuri într-însul ceva din lucrurile mai sus pomenite; şi aşa se îmbunătăţeşte vinul iarăşi.



CHIPUL DE A PUTÈ ŢINE VARA CÎTEVA SĂPTĂMÎNI CARNEA PROASPĂTĂ

resară carnea cu praf de cărbuni şi o aşază într-un vas de piatră cu capac bine potrivit. Leagă apoi acel vas într-o beşică şi-1 aşază în pivniţă. Dar, mai-nainte de a aşeza carnea în vas, afumă-1 binişor cu fum de cărbuni, ca să îndepărtezi dintr-însul aerul cel rău şi în locul aceluia să între gazul cel acricios de cărbune, şi, cu drojdii de bere sau de vin dacă se va uda carnea, poate a se păstra bine mai multe săptămîni, fără ca să capete vr-un miros urît.

*O CARTE DE BUCATE**

Precum se ştie, în istoria literaturii noastre Costache Negruzzi şi M. Kogălniceanu sînt compilatorii unei cărţi de bucate, *200 reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti,* apărută în editura Foaiei săteşti în 1841 (i-a urmat curînd o a doua ediţie). Numele autorilor nu este trecut în titlu, însă avizul către cei care ar îndrăzni a tipări această „interesantă scriere'* şi care sînt ameninţaţi a fi prigoniţi cu toată asprimea legilor este semnat cu o 6tampilâ-clişeu purtînd iniţialele C.N. — M.K.

De altfel, nu era nici un secret, căci Kogălniceanu, în *Iluzii pierdute,* naraţie tipărită tot în 1841, la Cantora Foaiei săteşti, destăinuia lucrul:

„Atîta vă voi mai zice că acum de curînd am mai publicat — împreună cu d. C.N., un alt Prometeu manqué ca şi mine, — o carte care, răsturnînd toate puterile aşezate, călcînd în picioare toate pravilele priimite de adunare şi de obiceiul păruîntului, are să facă o revoluţie straşnică în toată Moldova — întru chipul de a face friganele şi găluşte, vreau să vorbesc de o colecţie de 200 de reţete de feluri de bucate, care are să ne facă cea mai mare reputaţie — între bucătăriţe, şi viitorimea recunoscătoare ne va da negreşit frumosul nume de: intruducătorii artei culinare în Moldova. Sîntcm mulţumiţi şi cu atîta".

Din rîndurile de mai sus reiese limpede cum că reţetele călcau obiceiul pămîntului şi că prin urmare cartea cuprindea chipul de a găti bucate în afara Moldovei şi anume în lumea civilizată, după cum rezultă că Moldova nu avea o adevărată artă culinară, de vreme ce pionierii acestei arte urmau să fie cei doi scriitori. Părerea că bucătăria română tradiţională e rudimentară o exprima C. Negruzzi în *Alexandru Lăpuşneanu,* unde spune aşa :

„în Moldova pe vremea aceea nu se introdusese încă moda mîncărilor alese. Cel mai mare ospăţ se cuprindea în cîteva feluri

* „Lumea" nr. 17 (20 ianuarie), 1946, pag. 1.

de bucate. După borşul polonez, veneau mîncări greceşti ferte cu verdeţuri care pluteau în unt, apoi pilaful turcesc şi, în sfîr-şit, fripturile cosmopolite".

i [1] S-ar trage de aici încheierea că lui Negruzzi borşul nu i se părea mîncare aleasă (şi e lucru sigur că pe vremea lui orice masă începea cu borş) şi că el voia varietate. Asta orientează ^oarecum asupra criteriilor cărţii. Ce i-a făcut pe Kogălniceanu şi Negruzzi să compileze o carte de bucătărie, tipărită „cu cheltuiala şi îngrijirea unei societăţi de iubitori de înaintarea şi strălucirea neamului românesc"? Ideea, fără îndoială, că civilizaţia începe de la ec.onomia casnică şi hrănirea raţională. „Foaia sătească" şi mai apoi „Săptămîna" urmăresc în chip evident săltarea economiei rurale. însă cine examinează atent cele 200 de reţete îşi dă seama îndată că ele nu pot fi înfăptuite în casa ţăranului şi nici măcar a orăşeanului modest. Reţetele sînt ale unei bucătării savante de cele mai multe ori, cîteodată de-a dreptul irealizabile chiar pentru acea vreme. în orice caz, bucătăria recomandată de cei doi are în vedere lumea de un anume, nivel re ştie 6ă mănînce delicat.

«încă pe cînd se afla în Franţa la Luneville, K^ogăinice*aitu cetea surorilor reţetă de facerea dulceţurilor şi, fiindcă i se dăduse oua insuficientă despre dulceaţă de alămîie, cerea detalii, cît ,'fie ţine la foc, cît se mestecă. Voia să le facă francezilorVdulceaţă "de ciocolată, trandafiri, agrişe, zarzăre, vişine. Pentru bucătarul domnesc Richard arăta o mare consideraţie şi ruga pe tată-său Aga să-I primească după cuviinţă, dîndu-i scaun „car c'est un hotume de bonne familie". Tînărul prinsese dar spiritul de „Savoir vivre" al lui Brillat-Savarin şi al lui Berchoux.

Acum, răsfoind cartea, constatăm că nu se dau în ea reţete de dulceţuri. De bună seamă gospodinele ştiau prea bine să le facă la noi. încît reţetele n-ar fi interesat. în schimb, se dau numeroase formule de „zalatină", adică de gelatină (de portocală, zmeură, lâniîie, vanilie, pomuşoară, toporaşi, fragi, lapte, gutui, vişine eTc). Aş bănui, judecind după sîrguinţa tînărului Kogălnic"£aiiu în studiul dulceţurilor, că partea asta iese mai ales din iniţiativa lui. Se dau de asemenea numeroase reţete de budincă (de ciocolată, fragi, vişini cu migale, vişini, cafea, fisticuri, lămîie, pîine, şodo, orez şi a.) Nu lipseşte o reţetă de „blamanje".

Borşurile şi ciorbele lipsesc cu desăvîrşire, semn că erau prea comune în Moldova şi celor doi li se acrise de ele. De înlăturarea radicală a lor l-aş învinovăţi mai ales pe Negruzzi. Ni se recomandă în schimb o complicată „supă pisată" (cu pui fărâmiţat în piuliţă), o supă de raci (mîncările de raci sînt numeroase), o supă franţuzească. Nici o mîncare de peşte, ci doar un mijloc de a scoate peştelui mirosul de glod. Heleşteele ţării un de domnise Petru Rareş erau pline de 'peşti, priu urmare astfel de bucate nu produceau revoluţie. Fiindcă Kogălniceanu pomenea în *Iluzii pierdute* de frigancle şi găluşti, mă gîndesc. că-i plăceau lui cu deosebire.

Găsim în carte reţete de friganele cu creteri, friganele umplute cu migdale, găluşcele de grisă, raci, posmag cu migdale. Adesea se folosesc ciupercile şi chiar „triufa". Raţa sălbatică friptă, friptura de spinare şi de but de căprioară, astea trebuie să fi plăcut lui Negruzzi, om trăitor la moşie.

Vignetele şi lista în general a felurilor nu mai lasă îndoială că reţetele au fost scoase în majoritate diutr-o carte franceză contemporană, adăugîndu-se cîteva reţete nemţeşti şi unele uzuale.

G. CÂLINESCU

. ir; *"



FOAIE de TAER FOL cam OSITOARE TABELA ostenit la aceasta de s-au scos de sub teascuri

S-au alcătuit şi întocmit pentru folosul şi procopsala tuturor

de

ÎNTREPRINDEREA POLIGRAFICĂ CLUJ

Str. Brassai nr. 5—7 REPUBLICA SOCIALISTĂ ROMÂNIA sub comanda nr. 645, redactor fiind VAS1LE 1GNA, tehnoredactor fiind L. Hlavathy, iar mţchetator Mircea Baciu ; de îndreptarea greşalelor ocupîndu-se I. Braşoveanu şi A. Popovici. S-au dat 9a cules în « ziua de marţi, 23 ghenarie 1973, căpătînd bun de tipar joi 15 mărţişor 1973. S-au folosit procedeul de culegere monotip (caracterele de litere fiind bodoni, iar corpul de bază 12/12 şi procedeul de imprimare a textului şi zugrăve^lrlbr fiind tipar înalt, reproducerea copeau;*) făcîndu-se prin procedeul offset). Hîrtie écris Tip. LA de format 61 x 86/16, coli de tipar* 14,5. S-au tras 20.000+80 esemplare broşate şi 3.800 + 60 legate.

Tipografilor, dătători de lumină, multă fericire 1 Iar la toată persoana ce să va îndeletnici a ceti în reţetile k acestea, mulţumiri !

Tuturor prè plecaţi.



„Cînd o mare editură (. . .) sc hotărăşte să scoată la iveală o carte de bucate, înseamnă: primo, că a des-, acoperit o lucrare bună şi, secundo, că şi-a înţeles deplin rostul ei pe lume. O bună carte de bucate e o nouă treaptă de marmură în suişul sprje. civilizare".

AL. O. TEODOREANU

